



Belgian Malts that Make Your Beer S...

帝国世涛

Beer recipe



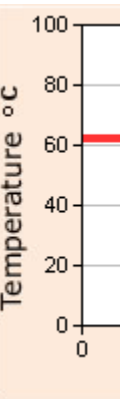
原麦汁浓度: 19°Plato

酒精浓度: 6.5%

色度: 65 EBC

苦味度: 28 EBU

- Ch□teau P
- Ch□teau C
- Ch□teau R
- Ch□teau C
- Ch□teau A
- East Kent
- Saaz
- SafAle S-0
- 黄糖 (Cass)



说明

一款深棕色的啤酒，浓浓的麦芽香气，深度烘焙的焦香气息，还散发着深色干果（如葡萄干，无花果）和巧克力的香甜味。苦味值偏低。



Castle Malting S.A.,
 94 rue de Mons,
 7970 Beloeil, Belgium
 T: □ +32 (0) 87 66 20 95
 info@castlemalting.com
 www.castlemalting.com

- 第一步: 糖化
初始温度设定: 60°C
温度调到 72°C
温度调到 78°C
- 第二步: 过滤
用 75-78°C 水
- 第三步: 煮沸
煮沸时间: 75分钟
沸腾时即可加入酒花
煮沸结束前
- 第四步: 冷却
冷却至 24°C
- 第五步: 发酵
- 第六步: 熟成
在 3°C 下熟成

这是由Castle Malting□提供的配方。成功的酿制并非百分百保证。配方及处理方法或需要稍微的改动，视乎个别材料的特性和个别酿酒师的经验。如需要更多的资讯和服务，请联系: info@castlemalting.com

Headquarter: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium
 Malting Plant: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium
 Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
 Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB