



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

苏格兰啤酒

Beer recipe



原麦汁浓度: 11°Plato

酒精浓度: 4.5 %

色度: 30 EBC

苦味度: 18 EBU

说明

无法抗拒的麦芽香味中，散发出柔和的苦味，烘焙咖啡豆的气息里带着鲜明的烟熏口感。色泽浓厚，泡沫丰富而稳定。



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

Chateau Pilsen 2RS 皮尔森

Chateau Roasted Barley 烘

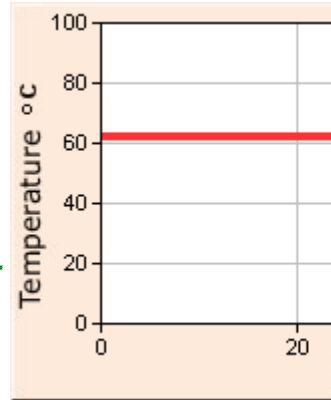
Chateau Wheat Blanc 小麦

Chateau Peated 煤熏麦芽

Goldings Pellets

Fuggle Pellets

SafAle S-33



第一步: 糖化
初始温度设定在62° C, 搭配8
温度调到62° C, 静置45分钟
温度调到72° C, 静置15分钟
温度调到78° C, 静置2分钟

第二步: 过滤
用75-78° C的水过滤麦汁

第三步: 煮沸
煮沸时间: 70分钟
沸腾后加入Goldings Pellets
煮沸1小时后加入Fuggle Pellets

第四步: 发酵
在25° C下发酵

第五步: 熟成
在2° C下熟成两周

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厂的技术。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