



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

比利时赛松



| | | | | | |
|-----|------|----|-------|-----|--------|
| 酒精度 | 6.5% | 色度 | 9 EBC | 苦味值 | 30 IBU |
|-----|------|----|-------|-----|--------|

说明：
赛松 (Saison) 起源自农场，是一种充气的，果香浓郁又略带辛辣的清爽淡色艾尔啤酒，通常是瓶装的。
早期这种淡色艾尔只在低温季节酿造，集中在比利时法语区瓦隆大区，酿制好的啤酒存放至夏季品用。

饮用：
杯子：郁金香啤酒杯
温度：6 - 8° C

酿酒师小贴士
比利时赛松是一款能让酵母充分发挥的啤酒。一起来探索这支酵母菌株所能成就的香气吧。

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

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、环境而定。
如需要更加多的资讯和服务，请联系：
info@castlemalting.com

Beer recipe

酿造原料/100L

| 麦芽 | |
|-------------------|----------------|
| 皮尔森二棱麦芽 | 80% / 16.6 kg |
| 淡色焦糖麦芽 | 10% / 2.1 kg |
| 小麦芽 | 10% / 2.1 kg |
| 酒花 | |
| Magnum (12.0% aa) | 21 IBU / 60 g |
| Aramis (7.0% aa) | 3 IBU / 70 g |
| Mosaic (12.0% aa) | 4.5 IBU / 60 g |
| Perle (8.0% aa) | 1.5 IBU / 30 g |
| 酵母 | |
| SafAle BE-134 | 70 g |

第一步：糖化
按如下比例开始糖化：

| | | | |
|----|-----|------|----------|
| pH | 5.3 | 混合比例 | 2.8 L/kg |
|----|-----|------|----------|

从63° C开始投料
在63° C保温45分钟
以每分钟1° C的速度升温至72° C
在72° C保温20分钟并检测糖度
以每分钟1° C的速度升温至78° C

糖化结束后，立即过滤，并用 78° C的水洗槽。

第二步：煮沸
煮沸时间：75分钟
第一次添加酒花：煮沸开始后15分钟加入Magnum酒花
第一次添加酒花：煮沸70分钟后加入Aramis, Mosaic 和 Perle酒花
回旋沉淀法去除残渣

| | | | | | | | |
|-----|------|-----|------|----|--------|-----|-----|
| 蒸发量 | 7.5% | 出酒量 | 100L | 原浓 | 13.5°P | 利用率 | 85% |
|-----|------|-----|------|----|--------|-----|-----|

第三步：发酵与熟成
将麦汁冷却至 22° C，并投入酵母。
在22° C下发酵2天，然后升温至24° C。
直到发酵完成（达到终浓，没有异味-大约需要7天），冷却至8° C再休止一天，并排出酵母。降温至2° C保持10天。

| | | | |
|-----|-----|----|--------|
| 发酵度 | 88% | 终浓 | 1.60°P |
|-----|-----|----|--------|

第四步：冷却和包装
将啤酒存放在-1° C下冷熟成5天，排出剩余的酵母并碳化至二氧化碳达到2.8vol，此时啤酒即可包装并引用，尽情享受吧！
*若在瓶中碳化，我们建议加入比利时酿造糖和SafAle F-2酵母。