



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

拉格

Beer recipe



酿造原料/100L

麦芽

城堡皮尔森二棱麦芽	75% // 13.3 kg
城堡玉米片	20% // 3.5 kg
城堡淡色焦糖麦芽	5% // 0.9 kg

酒花

Perle (8.0% aa)	17 IBU // 80 g
Saaz (3.5% aa)	3 IBU // 140 g

酵母

SafLager W-34/70	90 g
------------------	------

第一步: 糖化
按如下比例开始糖化:

pH	5.3	混合比例	3.0 L/kg
----	-----	------	----------

酒精度	5%	色度	7 EBC	苦味值	20 IBU
-----	----	----	-------	-----	--------

说明:
拉格是一款金黄色的传统啤酒,上面覆盖着一层漂亮的白色泡沫。口感上,拉格既有传统的麦芽香气,同时又混合着花草香,酒花香,柑橘香的清新气息。酒精度不高,喝完以后十分清爽干净。

饮用:
杯子: 皮尔森玻璃杯
温度: 2 - 4° C

酿酒师小贴士
在发酵完成且未冷却至8° C之前,确保双乙酰和乙醛都已除去,以防止产生异味或成熟期过长。

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

从52° C开始投料
在52° C保温5分钟
以每分钟1° C的速度升温至63° C
在63° C保温40分钟
以每分钟1° C的速度升温至72° C
在72° C保温15分钟并进行碘检确认是否糖化充分
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: 60分钟
第一次添加酒花: 煮沸开始后10分钟加入Perle酒花
第二次添加酒花: 煮沸50分钟后加入Saaz
回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	11.5°P	利用率	85%
-----	------	-----	------	----	--------	-----	-----

第三步: 发酵与熟成
将麦汁冷却至10° C,并投入酵母。
在10° C下发酵2天,然后升温至14° 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7天。

发酵度	81%	终浓	2.20°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2.5vol,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。

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