



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

浅金色夏日啤酒



| | | | | | |
|-----|------|----|-------|-----|--------|
| 酒精度 | 6.0% | 色度 | 8 EBC | 苦味值 | 25 IBU |
|-----|------|----|-------|-----|--------|

说明：
十分解渴的甜口啤酒。淡淡的苦味中，能品出橙子、百香果和香蕉的果香味。

饮用：
杯子：郁金香杯
温度：4 - 8° C

酿酒师小贴士
用SafAle

F-2酵母对这款啤酒进行瓶中二发，可以使啤酒碳化，且香气更加馥郁。

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 | |
|------------------------|-----------------|
| 城堡皮尔森二棱麦芽 | 89% / 17.4 kg |
| 城堡小麦芽 | 6% / 1.1 kg |
| 城堡淡色焦糖麦芽 | 6% / 1.1 kg |
| 酒花 | |
| First Gold (8.0% aa) | 17.5 IBU / 80 g |
| Cascade (6.0% aa) | 2.5 IBU / 80 g |
| Motueka (7.5% aa) | 2.5 IBU / 60 g |
| Sorachi Ace (13.0% aa) | 2.5 IBU / 40 g |
| 酵母 | |
| SafAle BE-134 | 60 g |
| 香料 | |
| 苦橙皮 | 40 g |
| 孜然 | 10 g |

第一步：糖化
按如下比例开始糖化：

| | | | |
|----|-----|------|----------|
| pH | 5.3 | 混合比例 | 2.7 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
在78° C保温2分钟结束糖化

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First Gold酒花

第二次添加酒花：煮沸55分钟后加入Cascade, Motueka和 Sorachi Ace酒花

添加香料：煮沸结束前加入苦橙皮和孜然

回旋沉淀法去除残渣

| | | | | | | | |
|-----|------|-----|------|----|------|-----|-----|
| 蒸发量 | 6.0% | 出酒量 | 100L | 原浓 | 13°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7天。

| | | | |
|-----|-----|----|--------|
| 发酵度 | 86% | 终浓 | 1.80°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2.6vol，
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。