



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## 烟熏棕啤



酒精度	6.0%	色度	60 EBC	苦味值	28 IBU
-----	------	----	--------	-----	--------

说明：  
 这是一款略带红色的棕啤，  
 散发出的麦芽基调中带有一丝焦糖气息，  
 同时混合着烤面包和烟熏木头的香味。

饮用：  
 杯子：高脚杯  
 温度：4 - 8° C

**酿酒师小贴士**  
 用SafAle  
 BE-256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	48% / 9.7 kg
城堡淡色艾尔麦芽	15% / 3 kg
城堡慕尼黑黑麦芽	10% / 2 kg
城堡黄金焦糖麦芽	20% / 4.1 kg
城堡巧克力麦芽	2% / 0.4 kg
城堡煤熏麦芽	5% / 1 kg
酒花	
Magnum (12.0% aa)	25.5 IBU / 80 g
Tettnang (5.0% aa)	2.5 IBU / 80 g
酵母	
SafAle BE-256	70 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
----	-----	------	----------

从62° C开始投料  
 在62° 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分钟并进行碘检测确认是否糖化充分  
 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Magnum酒花  
 第二次添加酒花：煮沸50分钟后加入Tettnang酒花  
 回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	13.0°P	利用率	85%
-----	------	-----	------	----	--------	-----	-----

第三步：发酵与熟成  
 将麦汁冷却至 16° C，并投入酵母。  
 在16° C 下发酵2天，然后升温至20° 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再休一天，并排出酵母。降温至2° C保持10天。

发酵度	85%	终浓	2.00°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，尽情享用吧！

\*若在瓶中碳化，我们建议加入比利时酿造糖和SafAle F-2酵母。