



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

水果啤酒



Beer recipe

酿造原料/100L

麦芽	
城堡皮尔森二棱麦芽	70% / 13.6 kg
城堡类黑素麦芽	25% / 4.9 kg
城堡黄金焦糖麦芽	5% / 1.0 kg
酒花	
El Dorado (15.0% aa)	85 g
酵母	
SafAle T-58	65 g
浓缩果汁	
草莓汁, 树莓汁, 樱桃汁, 蓝莓汁	5 l

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60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50克El Dorado (18.7IBU)酒花
第二次添加酒花: 煮沸50分钟后加入35克El Dorado (3.3 IBU) 酒花
回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	12.5°P	利用率	85%
-----	------	-----	------	----	--------	-----	-----

第三步: 发酵与熟成

将麦汁冷却至15°C, 并投入酵母。

在15°C下发酵2天, 然后升温至20°C。

温度达到20°C时加入浓缩果汁。

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	80%	终浓	2.50°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。

酒精度	5.5%	色度	32 EBC	苦味值	22 IBU
-----	------	----	--------	-----	--------

说明:

这是果汁与啤酒最完美的结合。果香四溢, 给啤酒带来了更加丰富多姿的气味和口感, 同时, 又保留着啤酒自身的魅力气息。

饮用:

杯子: 郁金香杯

温度: 4 - 6°C

酿酒师小贴士

只可以添加一次浓缩果汁。

如果想要一款多种果味的水果啤酒, 那你需要提前混合各种果汁后, 再一起加入发酵罐。

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