



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

金黄色烈性啤酒



酒精度	9%	色度	11 EBC	苦味值	28 IBU
-----	----	----	--------	-----	--------

说明：
这款金黄色烈性啤酒苦中带甜，回味蕴含果香，又不乏一丝辛辣的暖意。

饮用：
杯子：郁金香杯
温度：4 - 6° C

酿酒师小贴士
调节发酵温度和麦汁通气量可以产生更丰富的香气和口味。

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	90% / 26.2 kg
城堡淡色艾尔麦芽	4% / 1.2 kg
城堡小麦芽	4% / 1.2 kg
城堡浅色焦糖麦芽	2% / 0.6 kg

酒花	
Centennial (10.5% aa)	130 g
Mosaic (12.0% aa)	70 g

酵母	
SafAle BE-256	70 g

酿造糖	
白酿造糖	500 g

香料	
芫荽籽	10 g
丁香	5 g
黑胡椒	5 g

第一步：糖化
按如下比例开始糖化：

pH	5.3	混合比例	2.5 L/kg
----	-----	------	----------

从63° C开始投料
在63° C保温50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：90分钟
第一次加酒花：煮沸开始后30分钟加入70克Centennial (19.6 IBU) 酒花
第二次加酒花：煮沸80分钟后加入60克Centennial (3.9 IBU) 酒花
添加酿造糖：煮沸80分钟后加入白糖
第三次添加酒花：煮沸85分钟后加入70克Mosaic (4.5 IBU) 酒花
添加香料：煮沸开始后85分钟后加入所有香料
回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	9.0%	出酒量	100L	原浓	18.5°P	利用率	80%
-----	------	-----	------	----	--------	-----	-----

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再休止一天，并排出酵母。降温至2° C保持7天。

发酵度	86%	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2.8vol，
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。