



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## 比利时黑啤酒

## Beer recipe



酒精度	8.5%	色度	100 EBC	苦味值	30 IBU
-----	------	----	---------	-----	--------

**说明:**  
 这是一款麦香非常浓郁的深色比利时烈性艾尔啤酒。强烈的咖啡香味中，混合着烤面包和烤麦芽的气息。深色的啤酒液，上面覆盖着一层浓厚的浅色泡沫，十分诱人。

饮用:  
 杯子: 圣餐杯  
 温度: 4 - 6° C

**酿酒师小贴士**  
 我建议用同款酵母SafAle BE-256对这款啤酒进行瓶中二发，以获得更加丰富的香气。

### 酿造原料/100L

麦芽	
城堡皮尔森二棱麦芽	61% // 17.7 kg
城堡黑中黑麦芽	16% // 4.7 kg
城堡黄金焦糖麦芽	10% // 2.9 kg
城堡巧克力小麦芽	12% // 3.5 kg

酒花	
Perle (8.0% aa)	200 g
Cascade (6.0% aa)	150 g

酵母	
SafAle BE-256	65 g

酿造糖	
黑糖	500 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62° C开始投料  
 在62° 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  
 第一次添加酒花: 煮沸开始后30分钟加入100克Perle (21IBU) 酒花  
 添加酿造糖: 煮沸80分钟后加入黑糖  
 第二次添加酒花: 煮沸85分钟后加入100克Perle (4.5IBU) 和150克Cascade (4.5IBU) 酒花  
 回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	9.0%	出酒量	100L	原浓	17.5°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	85%	终浓	2.60°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。

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