



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

比利时琥珀啤酒



| | | | | | |
|-----|------|----|--------|-----|--------|
| 酒精度 | 6.5% | 色度 | 22 EBC | 苦味值 | 20 IBU |
|-----|------|----|--------|-----|--------|

说明：
 这是一款清爽易饮的啤酒。
 修道院麦芽和红宝石焦糖麦芽的组合赋予了它一层诱人的琥珀色，入口时能品尝到麦芽的香甜感。

饮用：
 杯子：美式品脱杯
 温度：4 - 8°C

酿酒师小贴士
 酵母投量加到0.75-0.8g/L，可以使发酵更加干净彻底。

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 | 60% / 13.5 kg |
| 城堡浅色慕尼黑麦芽 | 30% / 6.7 kg |
| 城堡修道院麦芽 | 6% / 1.3 kg |
| 城堡红宝石焦糖麦芽 | 4% / 0.9 kg |
| 酒花 | |
| Saaz (3.5% aa) | 180 g |
| Hallertau Mittelfruh (4.5% aa) | 140 g |
| 酵母 | |
| SafAle S-33 | 80 g |

第一步：糖化
 按如下比例开始糖化：

| | | | |
|----|-----|------|----------|
| pH | 5.3 | 混合比例 | 2.8 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90克Saaz和70克H. Mittelfruh酒花
 第二次添加酒花：煮沸55分钟后加入90克Saaz和70克H. Mittelfruh酒花
 回旋沉淀法去除残渣

| | | | | | | | |
|-----|------|-----|------|----|--------|-----|-----|
| 蒸发量 | 6.0% | 出酒量 | 100L | 原浓 | 14.5°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再休止一天，并排出酵母。降温至2°C保持7天。

| | | | |
|-----|-----|----|--------|
| 发酵度 | 81% | 终浓 | 2.80°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。