



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

比利时圣诞啤酒

Beer recipe



酒精度	8.5%	色度	75 EBC	苦味值	28 IBU
-----	------	----	--------	-----	--------

说明：
比利时圣诞啤酒有着丰富的奶油般泡沫，
略微的辛辣，和沁人心脾的芬芳气息。

饮用：
杯子：高啤酒杯
温度：4 - 8°C

酿酒师小贴士
如需进行瓶中二发，推荐使用同款酵母SafAle T-58。

酿造原料/100L

麦芽	
城堡皮尔森二棱麦芽	56% // 16.4 kg
城堡慕尼黑黑麦芽	20% // 5.8 kg
城堡水晶麦芽	12% // 3.5 kg
城堡浅色咖啡麦芽	12% // 3.5 kg

酒花	
Admiral (14.5% aa)	22.4 IBU // 55 g
Brewers Gold (6.0% aa)	2.8 IBU // 80 g
Perle (8.0% aa)	2.8 IBU // 60 g

酵母	
SafAle T-58	80 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63°C开始投料
在63°C保温60分钟
以每分钟1°C的速度升温至68°C
在68°C保温15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：90分钟
第一次加酒花：煮沸开始后30分钟加入Admiral酒花
第二次加酒花：煮沸80分钟后加入Brewers Gold和Perle酒花
添加酿造糖：煮沸75分钟后加入黑糖
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22°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	80%	终浓	3.60°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2.7vol，
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。
如需更加多的资讯和服务，请联系：info@castlemalting.com