



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## 比利时圣诞啤酒



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。

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	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。