



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

比利时深色修道院啤酒

Beer recipe



酿造原料/100L

麦芽

城堡皮尔森二棱麦芽	34% / 10.1 kg
城堡淡色艾尔麦芽	34% / 10.1 kg
浅色焦糖麦芽	15% / 4.4 kg
城堡水晶麦芽	15% / 4.4 kg
城堡巧克力麦芽	2% / 0.6 kg

酒花

Hallertau Tradition (5.5% aa)	25.2 IBU / 160 g
Tettnang (5.0% aa)	2.8 IBU / 100 g

酵母

SafAle BE-256	80 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：90分钟
 第一次添加酒花：煮沸开始后30分钟加入H. Tradition酒花
 第二次添加酒花：煮沸80分钟后加入Tettnang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21°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2.7vol，
 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。

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

说明：
浓郁的麦芽香气中混着均衡的苦感，
焦木般的余味在唇齿间萦绕。

饮用：
杯子：郁金香杯
温度：4 - 8°C

酿酒师小贴士
 想要更浓郁的烧烤气息或巧克力味，
 可以增加巧克力麦芽的比例，不超过5%。

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