



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

“禁果” 淡啤酒



酒精度	6.5%	色度	40 EBC	苦味值	25 IBU
-----	------	----	--------	-----	--------

说明：
一款香气十足的比利时风味啤酒，
麦芽和酵母的香气完美平衡，
伴随着酒花的辛香和草本芬芳，让人无法抗拒。

饮用：
温度：4-8°C

酿酒师小贴士

这款啤酒的酿造关键在于对发酵温度的控制，
调整温度可以改变酵母菌株产生的芳香气味。

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% / 13.3 kg
城堡类黑素麦芽	25% / 5.5 kg
城堡慕尼黑黑麦芽	10% / 2.2 kg
城堡黄金焦糖麦芽	5% / 1.1 kg
酒花	
Magnum (12.0% aa)	23.5 IBU / 80 g
Hersbrucker (Hallertauer)	1.5 IBU / 80 g
酵母	
SafAle BE-256	65 g

第一步：糖化
按如下比例开始糖化：

pH	5.3	混合比例	2.7 L/kg
----	-----	------	----------

从63°C开始投料
在63°C保温50分钟
以每分钟0.5°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Magnum酒花

第二次添加酒花：煮沸55分钟后加入H Hersbrucker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20°C，并投入酵母。
在20°C下发酵2天，然后升温至24°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	83%	终浓	2.45°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。

La Malterie du Chateau SA (Castle Malting)

Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB