



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

辛香金啤



酒精度	7%	色度	27 EBC	苦味值	25 IBU
-----	----	----	--------	-----	--------

说明：
 这是一款中等浓度的特种啤酒，有着比利时式的丰富香气和淡淡的甜味，收口干净。倒入杯中后，呈琥珀金黄色，漂亮的泡沫头覆盖其上。怡人的肉桂和丁香香气，夹杂着酵母的芳香和淡淡的麦香，十分诱人。

饮用：
 杯子：高脚杯
 温度：4-8°C

酿酒师小贴士
 根据口味，你也可以添加其他香料，使这款啤酒的香气更加丰富。

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	80% / 19 kg
城堡类黑素麦芽	15% / 3.6 kg
城堡饼干麦芽	5% / 1.2 kg

酒花	
Goldings (6.0% aa)	22.5 IBU / 150 g
Palisade (7.5% aa)	2.5 IBU / 50 g

酵母	
SafAle T-58	70 g

酿造糖	
肉桂	26 g
丁香	2 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Goldings酒花
 第二次添加酒花：煮沸50分钟后加入Palisade酒花
 添加香料：煮沸55分钟后加入香料
 回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	15.5°P	利用率	85%
-----	------	-----	------	----	--------	-----	-----

第三步：发酵与熟成 将麦汁冷却至18°C，并投入酵母。在18°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	82%	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2.8vol，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。