



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

金色荞麦啤酒



| | | | | | |
|-----|----|----|--------|-----|--------|
| 酒精度 | 6% | 色度 | 12 EBC | 苦味值 | 25 IBU |
|-----|----|----|--------|-----|--------|

说明：
有着独特香气的金色啤酒，
专为对谷蛋白过敏的人士设计，
也就是大麦和小麦中都会含有的麸质。

饮用：
温度：4-6° C

酿酒师小贴士
这款啤酒的麸质含量较低，但非完全不含麸质。

荞麦的糖化力很弱，出糖率也有限。
我们在用荞麦酿酒时需要考虑到这些因素。

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 | 50% / 11.1 kg |
| 城堡糖化麦芽 | 35% / 7.8 kg |
| 城堡荞麦麦芽 | 15% / 3.3 kg |
| 酒花 | |
| Magnum (12.0% aa) | 15 IBU / 50 g |
| Perle (8.0% aa) | 3.8 IBU / 50 g |
| Polaris (20.0% aa) | 6.3 IBU / 30 g |
| 酵母 | |
| SafAle BE-256 | 60 g |

第一步：糖化
按如下比例开始糖化：

| | | | |
|----|-----|------|----------|
| pH | 5.3 | 混合比例 | 3.2 L/kg |
|----|-----|------|----------|

从63° C开始投料
在63° C保温70分钟
以每分钟1° C 的速度升温至66° C
在66° 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：75分钟
第一次添加酒花：煮沸开始后15分钟加入Magnum酒花
第二次添加酒花：煮沸55分钟后加入Perle和Polaris酒花
回旋沉淀法去除残渣

| | | | | | | | |
|-----|------|-----|------|----|--------|-----|-----|
| 蒸发量 | 7.5% | 出酒量 | 100L | 原浓 | 13.5°P | 利用率 | 85% |
|-----|------|-----|------|----|--------|-----|-----|

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20° 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 | 2.65°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。