



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## 帝国世涛



## Beer recipe

### 酿造原料/100L

#### 麦芽

|           |               |
|-----------|---------------|
| 城堡皮尔森二棱麦芽 | 60% / 13.7 kg |
| 城堡红宝石焦糖麦芽 | 10% / 2.3 kg  |
| 城堡烘焙大麦    | 2% / 0.5 kg   |
| 城堡巧克力麦芽   | 8% / 1.8 kg   |
| 城堡修道院麦芽   | 20% / 4.6 kg  |

#### 酒花

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| East Kent Golding (5.0% aa) | 290 g |
|-----------------------------|-------|

#### 酵母

|             |      |
|-------------|------|
| SafAle S-04 | 65 g |
|-------------|------|

#### 酿造糖

|    |       |
|----|-------|
| 黄糖 | 500 g |
|----|-------|

|     |      |    |         |     |        |
|-----|------|----|---------|-----|--------|
| 酒精度 | 6.5% | 色度 | 110 EBC | 苦味值 | 28 IBU |
|-----|------|----|---------|-----|--------|

说明：  
一款深棕色的啤酒，浓浓的麦芽香气，深度烘焙的焦香气息，还散发着深色干果（如葡萄干，无花果）和巧克力的香甜味。苦味值偏低。

饮用：  
杯子：品脱玻璃杯  
温度：4 - 8° C

#### 酿酒师小贴士

如果想让烘烤气息更加突出，  
可以调整烘焙大麦的用量，最高可加到8%。

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

第一步：糖化  
按如下比例开始糖化：

|    |     |      |          |
|----|-----|------|----------|
| pH | 5.3 | 混合比例 | 2.8 L/kg |
|----|-----|------|----------|

从62° C开始投料  
在62° C保温45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190克East Kent Goldings酒花

第二次添加酒花：煮沸50分钟后加入100克East Kent Goldings酒花

添加酿造糖：煮沸50分钟后加入黄糖

回旋沉淀法去除残渣

|            |      |            |      |    |        |            |     |
|------------|------|------------|------|----|--------|------------|-----|
| Total evap | 6.0% | Batch size | 100L | OG | 15.0°P | Efficiency | 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18° 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 | 77% | 终浓 | 3.40°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2.4vol，

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。