



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

水果啤酒



酒精度	5.5%	色度	32 EBC	苦味值	22 IBU
-----	------	----	--------	-----	--------

说明：
这是果汁与啤酒最完美的结合。果香四溢，
给啤酒带来了更加丰富多姿的气味和口感，
同时，又保留着啤酒自身的魅力气息。

饮用：
杯子：郁金香杯
温度：4 - 6° C

酿酒师小贴士
只可以添加一次浓缩果汁。
如果想要一款多种果味的水果啤酒，
那你需要提前混合各种果汁后，
再一起加入发酵罐。

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	70% / 13.6 kg
城堡类黑素麦芽	25% / 4.9 kg
城堡黄金焦糖麦芽	5% / 1.0 kg
酒花	
El Dorado (15.0% aa)	85 g
酵母	
SafAle T-58	65 g
浓缩果汁	
草莓汁，树莓汁，樱桃汁，蓝莓汁	5 l

第一步：糖化
按如下比例开始糖化：

pH	5.3	混合比例	3.0 L/kg
----	-----	------	----------

从62° C开始投料
在62° 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：60分钟

第一次添加酒花：煮沸开始后10分钟加入50克El Dorado (18.7 IBU)酒花
第二次添加酒花：煮沸50分钟后加入35克El Dorado (3.3 IBU) 酒花
回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	12.5°P	利用率	85%
-----	------	-----	------	----	--------	-----	-----

第三步：发酵与熟成

将麦汁冷却至15° C，并投入酵母。

在15° C下发酵2天，然后升温至20° C。

温度达到20° C时加入浓缩果汁。

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	2.50°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2.5vol，

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。