



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## 比利时红色纯麦芽



|     |      |    |        |     |        |
|-----|------|----|--------|-----|--------|
| 酒精度 | 6.5% | 色度 | 42 EBC | 苦味值 | 25 IBU |
|-----|------|----|--------|-----|--------|

说明：  
一款带着甜味和淡淡酒花味，如茶般清香的啤酒。  
口感圆润而又均衡，麦芽风味宜人，收尾略干。

饮用：  
杯子：高脚酒杯  
温度：4-8 °C

酿酒师小贴士  
如果想要增加一丝烘烤气息，  
可以添加1%~2%的黑麦芽。

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% / 13.5 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% / 1.2 kg     |
| 酒花                               |                 |
| Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa) | 20 IBU / 170 g  |
| Saaz (3.5% aa)                   | 2.5 IBU / 120 g |
| Mandarina Bavaria (9.5% aa)      | 2.5 IBU / 50 g  |
| 酵母                               |                 |
| SafAle US-05                     | 80 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分钟并进行碘检测确认是否糖化充分  
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的水水槽。

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H. Mittelfruh酒花  
第二次添加酒花：煮沸50分钟后加入Saaz酒花  
第三次添加酒花：煮沸55分钟后加入Mandarina Bavaria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 | 2.65°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2.6vol，  
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。