



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

比利时 IPA



酒精度	6.5%	色度	19 EBC	苦味值	40 IBU
-----	------	----	--------	-----	--------

说明:
对于想要将 IPA 的酒花香特征, 与比利时烈性淡艾那种丰富的果香味和辛辣特征相结合的精酿爱好者来说, 这是完美的答案

饮用:
杯子: 品脱杯
温度: 4-8 °C

酿酒师小贴士
必须使用保存良好的鲜酒花颗粒。

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	61% / 13.8 kg
城堡浅色慕尼黑麦芽	31% / 6.9 kg
城堡修道院麦芽	8% / 1.8 kg
酒花	
Fuggles (4.5% aa)	28.8 IBU / 250 g
East Kent Goldings (5.0% aa)	6.0 IBU / 200 g
Willamette (5.0% aa)	5.2 IBU / 200 g
酵母	
SafAle S-04	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5分钟加入Willamette酒花
第二次添加酒花: 煮沸10分钟后加入EKG酒花
第三次添加酒花: 煮沸50分钟后加入Fuggles酒花
回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	14.6°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	2.95°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2.7vol,
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。