



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

比利时小麦世涛



酒精度	6.5%	色度	100 EBC	苦味值	30 IBU
-----	------	----	---------	-----	--------

说明：
这款比利时小麦世涛具有浓郁的烘焙风味，让人联想到用略带酸味的深色水果调制出的咖啡。香气平衡，口感柔软，是一款十分优质的啤酒。

饮用：
杯子：英式品脱杯
温度：4-8 °C

酿酒师小贴士

将啤酒碳化至中低程度即可，以确保饮用时能更好地感受这款小麦世涛中的巧克力风味和烘烤气息。

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	69% / 15.5 kg
城堡小麦芽	10% / 2.3 kg
城堡巧克力麦芽	10% / 2.3 kg
城堡黑小麦	5% / 1 kg
城堡黄金焦糖麦芽	5% / 1 kg
城堡黑麦芽	3% / 0.6 kg
酒花	
Saaz (3.5% aa)	2.0 IBU / 100 g
Tettnang (5.0% aa)	28.0 IBU / 200 g
酵母	
SafAle S-33	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64° C开始投料
在64° 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Tettnang酒花

第二次添加酒花：煮沸65分钟后加入Saaz酒花

回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	7.5%	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	2.85°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。