



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

英式 IPA



酒精度	6.5%	色度	22 EBC	苦味值	50 IBU
-----	------	----	--------	-----	--------

说明：
这款英式 IPA 散发着酒花香和麦芽香，中高酒精度。

饮用：
杯子：英式品脱杯
温度：4-8°C

酿酒师小贴士
若想要突出麦芽的香甜味，
可以将酵母的投量降低到0.5-0.6克/升。
同时，选择氯化物比重大于硫酸盐的酿造水，
可以更好的突出麦芽香气。

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	85% / 18.7 kg
城堡类黑素麦芽	10% / 2.2 kg
城堡红宝石焦糖麦芽	3% / 0.7 kg
城堡浅色焦糖麦芽	2% / 0.5 kg

酒花

Goldings (6.0% aa)	43 IBU / 250 g
Fuggle (4.5% aa)	2.8 IBU / 100 g
Aramis (7.0% aa)	4.3 IBU / 100 g

酵母

SafAle S-04	70 g
-------------	------

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65°C开始投料
在65°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Goldings酒花

第二次添加酒花：煮沸50分钟后加入Fuggles和Aramis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	82%	终浓	2.60°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。