



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## “禁果” 淡啤酒



|     |      |    |        |     |        |
|-----|------|----|--------|-----|--------|
| 酒精度 | 6.5% | 色度 | 40 EBC | 苦味值 | 25 IBU |
|-----|------|----|--------|-----|--------|

说明：  
一款香气十足的比利时风味啤酒，  
麦芽和酵母的香气完美平衡，  
伴随着酒花的辛香和草本芬芳，让人无法抗拒。

饮用：  
温度：4-8°C

### 酿酒师小贴士

这款啤酒的酿造关键在于对发酵温度的控制，  
调整温度可以改变酵母菌株产生的芳香气味。

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% / 13.3 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% / 1.1 kg     |
| 酒花                        |                 |
| Magnum (12.0% aa)         | 23.5 IBU / 80 g |
| Hersbrucker (Hallertauer) | 1.5 IBU / 80 g  |
| 酵母                        |                 |
| SafAle BE-256             | 65 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0.5°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Magnum酒花

第二次添加酒花：煮沸55分钟后加入H Hersbrucker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20°C，并投入酵母。  
在20°C下发酵2天，然后升温至24°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 | 83% | 终浓 | 2.45°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2.8vol，  
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。