

琥珀啤酒

琥珀啤酒类型主要分布在比利时和北美。
这是一个可开发出微妙香味的基本配方。
其特别的琥珀色取决于麦芽的选择。



配料

麦芽

Pilsner麦芽	70%	
Caravienne麦芽	20%	
Carapils麦芽	11%	
啤酒花		
萨兹 (3%α酸), 拿格特 (12%α酸)		
酵母 (s)	g/hl	Oz/gal
Safale S-04	50	0.066

%酒精

5.5 - 6.0

初始比重

1.057-1.062

苦味值

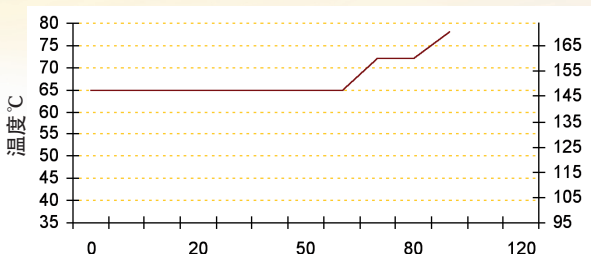
中

颜色

琥珀色

糖化温度

90分钟浸制



时间以分钟为单位

第1步 醪液在65°C (149 °F) 并且保持60分钟

第2步 提高醪液温度到72°C (162 °F), 保持30分钟

第3步 在78°C (172 °F) 泵送

发酵温度

理想的情况, 在16°C /61°F开始,
自由上升到20°C/68°F

麦汁煮沸

8 至 10%

在100°C / 212°F煮沸

加入啤酒花

60 - 90分钟

开始添加90%, 结束前5分钟加入10%的啤酒花



FERMENTIS

可能需要做一些修改以满足您的酿造条件