

淡Bock

这种淡Bock风味类型啤酒有很强的麦芽特征，但没有烤面包和巧克力的香味。



配料

麦芽

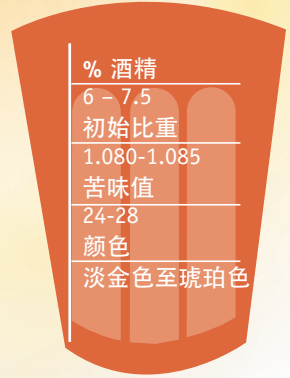
Pilsner麦芽	85%
Carahell® 或相当	10%
Carared® 或相当	5%

CARARELL® 和 CARARED®是Weyermann特种麦芽的注册商标

啤酒花

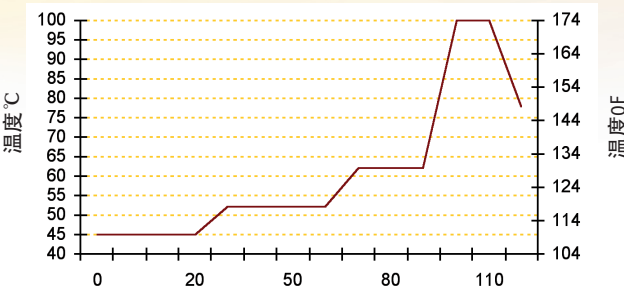
Spalt, Saaz, Hallertauer, Herbrucker (2至 6%α酸)

酵母	g/hl	Oz/gal
Saflager S-189	150	0.20



糖化温度

120分钟浸制



时间以分钟为单位

- 第1步 醪液在45°C (113°F)，并且保持20分钟
- 第2步 提高醪液温度到52°C (125.6°F)，保持30分钟
- 第3步 提高醪液温度到62°C (143.6°F)，保持20分钟
- 第4步 部分醪液在72°C (161°F)，并且保持20分钟
- 第5步 煮沸10分钟，返回主醪液
- 第6步 在78°C (172.4°C) 泵送

发酵温度

理想的情况，在12°C /53.6°开始。

麦汁煮沸

8至10%

应在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