

# 德系拉格淡啤酒



德系拉格淡啤酒

这种德系拉格淡啤酒是德国一著名地区巴伐利亚具代表性的啤酒。

这中很淡的啤酒有时稍微呈金色。

这种中度酒体啤酒微甜并具有麦芽的特点。

其加入啤酒花的风味使得它成为一种令人愉悦的淡啤酒。

## 配料

### 麦芽

Pilsner	90%
Acidulated麦芽	5%
Carahell®或相当	5%

选择浅色麦芽给予一个2.5至3.5 EBC (SRM 1.2-1.9) 的颜色, CARAHELL®是特种麦芽的注册商标。

### 啤酒花

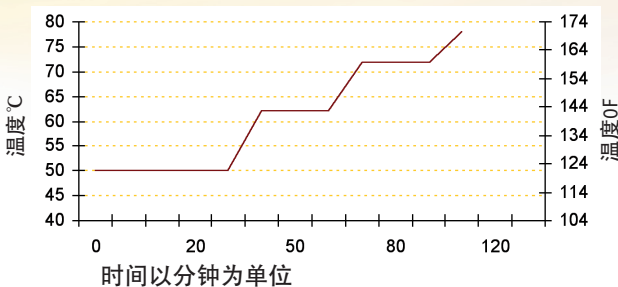
Hallertauer (10%酸) Hallertauer Hersbrucker (4-6%酸)

酵母	g/hl	Oz/gal
Saflager W-34/70	100	0.13



## 糖化温度

120分钟浸制



- 第1步 醪液在50°C (122°F), 并且保持30分钟
- 第2步 提高醪液温度到62°C (143°F), 保持20分钟
- 第3步 提高醪液温度到72°C (161.6°F), 保持20分钟
- 第4步 在78°C (172.4°C) 泵送

## 发酵温度

温度在12°C / 53.6 ° F开始并允许上升到14°C (57.2°F)。允许双乙酰在去除酵母之前发酵结束时停留24小时。

## 窖藏啤酒

在3°C / 37.4°F 3个星期。在7-10°C / 45-50°F进行

## 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

