

印度淡啤酒

加酒花ale



配料

麦芽

淡啤酒麦芽	92%
Caramunich®或相当	8%

CARAMUNICH®是Weyermann特种麦芽的注册商标

啤酒花

Target, Northdown Challenger, WGV, Admiral (7 至 12%α酸)

酵母	g/hl	Oz/gal
Safale US-05	150	0.20

% 酒精

5.0 - 7.5

初始比重

1.048-1.060

苦味值

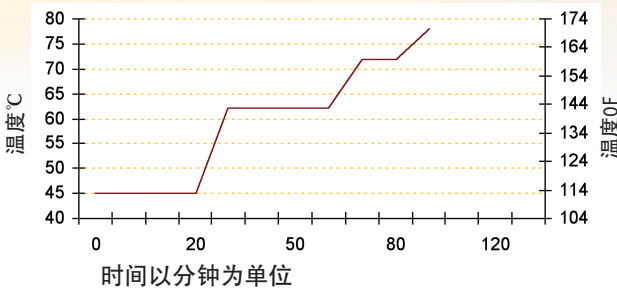
35-38

颜色

金色到铜色

糖化温度

80分钟浸制



第1步 醪液在45°C (113°F)，并且保持25分钟

第2步 提高醪液温度到62°C (143.6°F)，保持35分钟

第3步 提高醪液温度到72°C (161°F)，保持20分钟

第4步 在78°C (172.4°C) 泵送

发酵温度

理想的情况，在12°C /53.6°F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