

圣诞特制



一种季节啤酒配方，过去是啤酒厂送给啤酒制造者的礼物。
这种浓郁的ale，馥郁芳香、颜色深而漂亮。
橘皮赋予了该啤酒一种非常的特质。

配料

麦芽

Vienna 14-18 EBC 100%

啤酒花

Challenger (7-12%α酸), Hallertauer (10%α酸)

酵母 g/hl Oz/gal

Safale S-04 50 0.066

其它配料

橘皮 (在煮沸开始时)

% 酒精

6.0 - 6.5

初始比重

1.062-1.065

苦味值

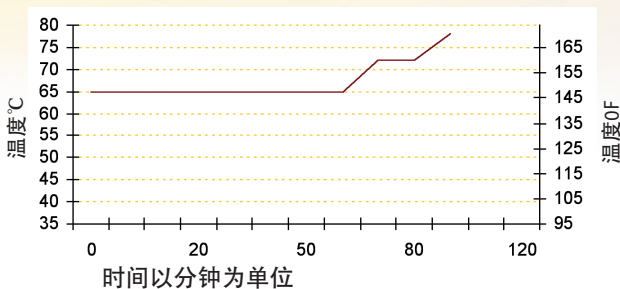
高

颜色

暗红色

糖化温度

120分钟浸制



第1步 在65°C (149 °F) 醪液，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 /64°F开始，自由上升到25°C/77°F

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