



美式淡啤酒，铜色至红色，有一种较强的焦糖色特征。

配料

麦芽

Vienna麦芽	75%
Melanoidin麦芽	15%
Caramunich® 或相当	5%
Acidulated 麦芽	5%

CARAMUNICH®是Weyermann特种麦芽的注册商标

啤酒花

AAmerillo, Cascade, Vanguard, Sterling (3至90酸)

酵母	g/hl	Oz/gal
Safale US-05	70	0.093

% 酒精

4.5 - 5.5

初始比重

1.044-1.055

苦味值

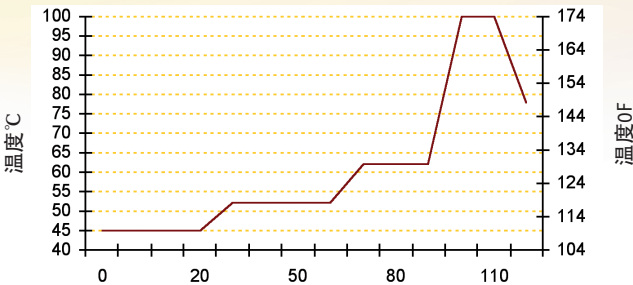
Wide choice

颜色

铜色至红色

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16°C开始，并允许自由上升到18°C (53.6°F) 允许双乙酰在去除酵母之前发酵结束时停留24小时。

麦汁煮沸

6 至8%减少

最低在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

