



# Stout



一种具代表性的烈性啤酒配方，深褐色，口味干冽。

## 配料

### 麦芽

Pilsner麦芽 85%

巧克力麦芽 13%

黑麦芽1000 EBC 2%

### 啤酒花

Saaz (3%α酸), Nugget (12%α酸)

酵母 **g/hl** **Oz/gal**

Safbrew S-33 50 0.066

### % 酒精

4.8 - 5.2

### 初始比重

1.053-1.056

### 苦味值

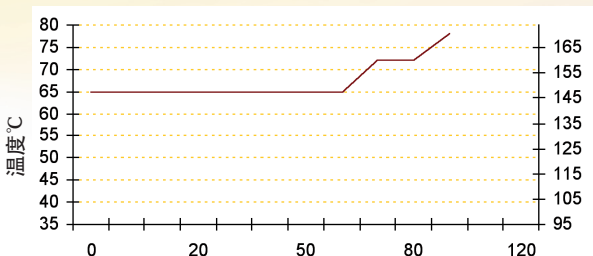
高

### 颜色

深棕色

## 糖化温度

### 90分钟浸制



时间以分钟为单位

第1步 醪液在65°C (149°F, 并且保持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 (172.4°C) 泵送

## 发酵温度

理想的情况, 在16°C /61°F开始, 自由上升到20°C/68°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