

麦啤



一种代表性的巴伐利亚Hefeweizen果味啤酒。
这种高碳酸口味啤酒显出独特的
三叶草和香蕉风味并且泡沫丰富。

配料

麦芽

浅色麦芽	60%
Pilsner麦芽	27%
Carahell®或相当	10%
酸性麦芽	5%

CARARELL®是Weyermann特种麦芽的注册商标

啤酒花

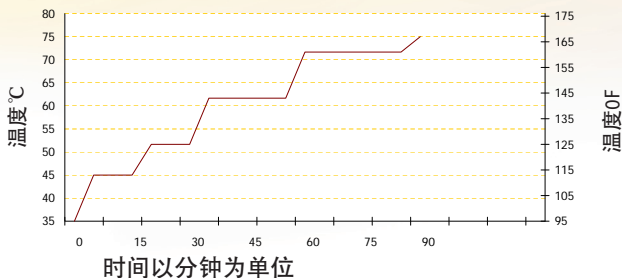
Tettnang, Herbrucker, Saaz (2至5α酸)		
酵母	g/hl	Oz/gal
Safbrew WB-06	70	0.093



% 酒精
4.8 - 5.5
初始比重
1.050-1.055
苦味值
低
颜色
淡色到白色

糖化温度

100分钟浸制



第1步 醪液在35°C (95°F) 并提高至45°C (113°F) 保持10分钟

第2步 提高醪液温度到52°C (125.6°F), 保持10分钟

第3步 提高醪液温度到62°C (143.6°F), 保持30分钟

第4步 部分醪液在72°C (161°F), 并且保持30分钟

第5步 提高醪液温度到78°C (172.4°C), 排醪。

发酵温度

理想的情况, 在20°C /53.6°F开始。

窖藏啤酒

在大约20°C (68°F) 一周

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。

