

# 红色烟熏味Lager

一种漂亮的中间色lager啤酒，有一种微妙的烟熏味。



## 配料

### 麦芽

Munich麦芽	65%
烟熏麦芽	20%
Melanoidin麦芽	13%
Caramunich® 或相当	2%

CARAMUNICH®是Weyermann特种麦芽的注册商标

### 啤酒花

Mount hood, Cluster, Liberty (4至8%α酸)		
酵母	g/hl	Oz/gal
Saflager W-34/70	100	0.13

### % 酒精

4,8 - 5,2

### 初始比重

1.045-1.050

### 初始比重

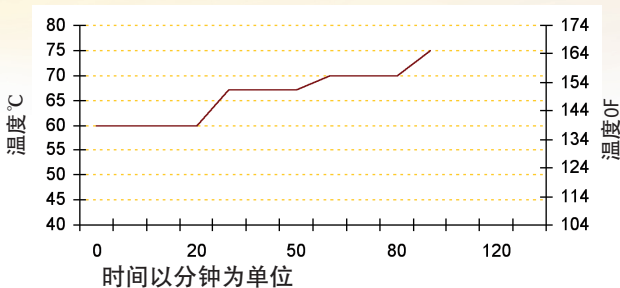
22-25

### 颜色

铜色到浅棕色

## 糖化温度

75分钟浸制



- 第1步 醪液在60°C (140°F)，并且保持25分钟
- 第2步 提高醪液温度到67°C (153°F)，保持30分钟
- 第3步 提高醪液温度到70°C (158°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

## 发酵温度

理想的情况，在12°C /53.6°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