

博克黑啤酒

这种博克黑啤酒散发出烤面包、巧克力和坚果的味道。
啤酒的苦味和香气部分缘于啤酒花



配料

麦芽

Munich麦芽	60%
Vienna麦芽	30%
Caramunich®或相当	8.5%
Carafa®或相当	1.5%

CARAMUNICH®和 CARAFA®是Weyermann特种麦芽的注册商标

啤酒花

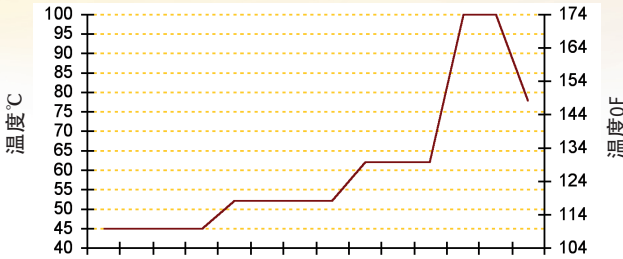
Hallertauer (Mittelfrüh) , Hallertauer Hersbrucker,
Spult (2至 6%α酸)

酵母	g/hl	Oz/gal
Saflager S-189	150	0.20

% 酒精
6-7.5
初始比重
1.080-1.085
苦味值
18-22
颜色
深铜色至深棕色

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12°C /53.6°F开始。

麦汁煮沸

90分钟

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