

# 比利时强麦

昆明精酿啤酒协会2015年6月的聚会

## 杜贝尔

杜贝尔的起源是在1856年在酿造的韦斯特马勒特拉普修道院，由于1836年12月10日，酿制浅色的啤酒，这是相当味甘淡酒精供僧侣食用。新的啤酒是一个棕色的啤酒强大的版本。1926年，配方改变，它变得更加强大。其销售由修道院的第一个书面记录是在1861年六月一日。第二次大战后，修道院啤酒在比利时并命名为“杜贝尔”然后是被多家啤酒厂用于商业用途。

### 香气

复杂的，丰盛的，麦芽的。麦芽可能有焦糖，巧克力，甚至吐司的味道，但没有烤/烧毁的味道。中度果味酯像葡萄干，李子，樱桃，有时甚至是香蕉和苹果的味道。辣酚和高级醇过多（小心宿醉！）- 丁香，芳香，胡椒，玫瑰，香水等。一般无酒花，也没有双乙酰。

### 外形

深琥珀色到铜，微红深度，一般清晰。

### 味道

丰盛的，复杂的，中等全麦芽甜味，终点干。麦芽，酯，酚，和酒精相互作用，水果和香料。中低苦味。

### 口感

中等酒体醇厚，中高碳化，低酒精度的温暖。流畅，永不溶剂的。

**OG** 1.062 - 1.075  
**FG** 1.008 - 1.018  
**ABV** 6 - 7.6%  
**IBU** 15 - 25  
**SRM** 10 - 17

### 例如

- Westmalle Dubbel 韦斯特马勒杜贝尔
- La Trappe Dubbel 香格里拉大霉杜贝尔
- Chimay Red 智美红
- St. Feuillien Brune 圣Feuillien布伦

## Tripel

又称强啤酒。这个词是适用于1956年由特拉普啤酒厂韦斯特马勒重命名最强的啤酒在其范围内。一个新的强大的啤酒被广泛比利时酿酒厂复制，然后在1987年的另一个特拉普啤酒厂在荷兰，Koningshoeven，也扩大了范围，拉大霉Tripel。

### 香气

复杂的中度至显著芳香味，温和果味酯和低酒精和啤酒花的香气。大方芳香，胡椒，丁香类似酚。酯是常常令人想起柑橘类水果，如橙子，但有时可能有轻微的香蕉的味道。低又独特辛辣，花香，有时香水的酒花通常是发现。醇软，辣，低强度。无热酒精或溶剂的香味。麦芽的性格很轻。无双乙酰。

### 外形

比杜贝尔淡色。深黄色在颜色深的金。良好的清晰度。泡腾片。持久，奶油，白头造成特色“比利时系带”在玻璃上。

### 味道

更圆润的味道并没有那么甜相比杜贝尔，更苦。完美的婚姻由软麦芽芳香果味和酒精的味道。低度到中度酚的香味。酯是让人想起柑橘类水果如橘子或柠檬。低到中等辣酒花通常是发现。醇软，香，常常有点甜，低强度。苦味通常是中至高从啤酒花苦味和酵母生产的酚醛树脂的组合。大量的碳化和辛酸借给干完成一个中等苦味。无双乙酰。

## 口感

中轻至中等身体，虽然轻于大量的OG会意味（由于糖和碳化高）。酒精含量高增加了一个愉快的奶油口感，但几乎没有任何明显的温热感。无热酒精或溶剂。总是泡腾片。从来没有涩。

<b>OG</b>	1.075 – 1.085
<b>FG</b>	1.008 – 1.014
<b>ABV</b>	7.5 – 9.5%
<b>IBU</b>	20 – 40
<b>SRM</b>	4.5 – 7

## 例如

- Westmalle Tripel 韦斯特马勒Tripel
- Chimay White 智美白
- St. Feuillien Tripel

## 比利时金啤

最初由第二大战后督威啤酒厂以皮尔森啤酒的日益普及的响应开发。这是对类固醇的啤酒，引入那些典型的比利时芳香和果味，还有高酒精含量，否则将一个淡啤酒。基本上是个保鲜盒，更淡色的tripel。

## 香气

与复杂的果味显著酯，香度适中，低到中度酒和啤酒花的香气。酯是让人想起较轻的水果，如梨，橘子或苹果。香味适中，胡椒酚。低到中等但有特色香水味，花卉酒花是经常存在。醇是软的，芳香，香水和低到中等强度。无热酒精或溶剂的香味。麦芽的性格很轻。无双乙酰。

## 外形

黄在色彩中金。良好的清晰度。泡腾片。大规模的，持久的，往往明眸，白了头造成特色“比利时系带”在玻璃上。

## 味道

果香，芳香和酒的味道，但支持用柔软的麦芽味道。酯是让人想起梨，橘子或苹果。低度到中度酚是香味中的味道。低度到中度的酒花味是经常存在。醇软，香，常常有点甜，是低到中度的强度。苦味通常是中至高从啤酒花苦味和酵母生产的酚醛树脂的组合。大量的碳化和辛酸导致晾干口感具有低到中等苦味。无双乙酰。

## 口感

非常高的碳酸。否则跟tripel一样。

<b>OG</b>	1.070 – 1.095
<b>FG</b>	1.005 – 1.016
<b>ABV</b>	7.5 – 10.5%
<b>IBU</b>	22 – 35
<b>SRM</b>	3 – 6

## 例如

- Duvel 督威
- Delirium Tremens 震颤谵妄

## 怎么做呢？

## 水

软水，低的钙和镁，与低到中等pH值。

## 发酵原料

3个都用比尔森麦芽作为基础制成（虽然2-行将做精以及），连同芳族特种麦芽（未焦糖麦芽），特别是慕尼黑，为了面包的味道。Dubbel可能也有大约5-10%白糖/糖果糖浆，于特种麦芽依靠以上，而tripel和金啤可能有高达20%的白糖。更多的糖等于小于的身体。卡拉慕尼黑提供了一个干樱桃李子或注，而巧克力麦芽可以提供色彩调整，以及轻微的烤干果味儿的dubbel。特色麦芽应占谷物法案的至少15%。小麦或Carapils可以添加糊精的口感和头部保留。无香料添加。

## 酒花

啤酒花是这里的支撑作用，使干净的苦味酒花是在沸腾之前或在沸腾的开始通常添加。所谓的'贵族'啤酒花（萨兹，哈拉）或英语Fuggles， East Kent Goldings， Styrian Goldings。

## 酵母

这是所有关于酵母。比利时酵母。他们生产的果香酯，香酚和高级醇。一些很好的例子是：

- White labs abbaye
- Wyeast 3787 (Westmalle)
- Wyeast 1214 (Chimay, 稍微微妙)
- WL530
- Danstar Abbaye (合作社里有！)

延伸阅读（英文）：<https://byo.com/grains/item/1664-yeast-strains-for-belgian-strong-ales>

## 发酵条件

用比利时酵母很多可以去错的了 - 它们能产生很多不必要的异味，所以一定要控制发酵条件。投球酵母之前含氧你的麦汁。如果使用干酵母，滋润它首先用一些温暖加糖无菌水，等待酵母醒来，都是为了确定酵母是健康的。下的最初几天开始发酵凉（约18°C）的，这是当多数酯轮廓的开发和有溶剂样发酵产品的危险，然后使其达到21°或22°为酯类才能通过。这些样式可以从更长的发酵受益口味醇厚与融合。条件在发酵罐中，至少一个月，在瓶子，至少4个月。