

酿啤酒的介绍

雪麓龙, 昆明自酿啤酒协会 186-1200-9701 wechat: xuedalong

酿啤酒简单，酿好喝的啤酒。。。不简单

酿酒，最最最最重要的是清洁和消毒

需要的设备

- 一个带水龙头的大锅 (30)
- 一个过滤袋或者假锅底 (为了过滤颗粒的麦芽汁)
- 一个大勺子或搅拌桨
- 一个数字温度机
- 厨房秤 (精确到1g)
- 一个谷物磨粉机
- 一个食品级塑料量杯
- 液体比重计 (用于测量麦芽汁比重)
- 一大桶冰块或者一个浸泡冷却器
- 一个大桶 (20L) 或者矿泉水桶
- 一个食品级虹吸管
- 一些棉布袋或茶叶过滤袋
- 消毒溶液 (比如碘伏)
- 几个塑料桶 (15L)
- 一个气闸
- 秒表，定时器或时钟
- 玻璃酒瓶 (棕色瓶最好)
- 啤酒瓶盖
- 瓶封口机

需要的材料

- 基本麦芽 (Pale 2-row)
- 调味麦芽 (可选)
- 啤酒花
- 酿酒酵母
- 澄清剂 (如爱尔兰苔)
- 白砂糖
- 水

基本步骤

- 确定麦芽的所需量，磨碎
- 清洁和消毒一个杯子，加入水煮沸，覆盖保鲜膜后放到冰箱里
- 在锅里加入所需要的水量后加热，温度约72°
- 放入已磨碎的麦芽，煮麦芽的温度约保持在67°
- 在煮的过程中，用搅拌器不停的搅动麦芽一个小时
- 同时，加热一桶所需量的清水，加热至约80°
- 清洗麦芽，将80°的清水慢慢地浇在麦芽上
- 过滤麦芽汁(小心!)
- 加热麦芽汁到100°
- 将所有即将使用的容器和设备进行彻底的清洁和消毒
- 煮沸麦芽汁的时长为1小时，在不同的时间段添加啤酒花和（任选）澄清剂
- 拿出冰箱里的清水，现在水温约30°，放入酵母，活化酵母
- 尽可能快地冷却麦汁
- 提取一些麦芽汁，用液体比重计测量麦芽汁的OG
- 把麦芽汁倒如发酵罐里，密封后，用力晃动对麦汁加氧
- 将已活化的酵母加入到麦芽汁中，密封，然后放上气闸
- 把发酵罐放在避光，温度约18°的地方，放置约10天

- 清洗和消毒啤酒瓶
- 清洗和消毒一个杯子，准备所需量的糖溶液，糖溶液约18°
- 提取一些麦芽汁，用液体比重计测量啤酒的FG
- 糖溶液倒入啤酒桶
- 用虹吸管将啤酒分装到啤酒瓶，然后盖上盖子
- 将分装的啤酒瓶储存于避光、阴凉的地方，至少储存两周，最多可存储6个月
- 喝!

更多信息

酿啤酒的圣经 - John Palmer的 '*How to Brew*' (网上可以免费阅读)

<http://www.howtobrew.com/intro.html> (<http://www.howtobrew.com/intro.html>)

食谱及工具: <http://www.brewersfriend.com/> (<http://www.brewersfriend.com/>)