

WILDBREW™  
HELVETICUS  
PITCH

WILDBREW™  
SOUR  
PITCH

最佳实践

# 建议的煮沸锅酸化过程



## 糖化

正常的糖化参数和工艺

## 过滤

正常的麦汁过滤

## 煮沸麦汁

煮沸2-5分钟，杀菌以防染菌，不建议在此处添加酒花。

## 调节麦汁PH

使用食品级的乳酸和磷酸调节麦汁PH 到PH4.2-4.5，以阻止不良微生物滋生、加速酸化和减少启发期

## CO<sub>2</sub>清洗及麦汁温度调节

用CO<sub>2</sub>清洗麦汁可以避免麦汁耗氧菌的滋生

Wildbrew™ Sour Pitch (拉曼植物乳植杆菌)：30-40°C，最好在35-38°C

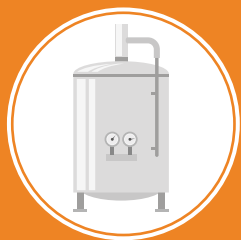
Wildbrew™ Helveticus Pitch (拉曼瑞士乳杆菌)：38-45°C

## 添加量及酸化

乳杆菌添加量在100g/kL，理想环境下接种乳酸菌后，24小时内就可以达到理想PH，如果要得到好的风味，需要酸化48小时以上。建议在整个酸化过程中定时测定PH、总酸和风味。

## 煮沸酸化后的麦汁

酸麦汁一旦煮沸和杀菌，麦汁就可以很安全的打到发酵罐，避免了污染风险。



## 发酵罐发酵

把煮沸后的酸麦汁打到发酵罐，添加适当的酵母，并在设定的发酵工艺下发酵