



最佳实践

使用CBC-1 进行瓶内二发



发酵

- 酿造酒精度高达12-14%ABV的啤酒
- 发酵至比重最终稳定，稳定时间超过48小时
- 啤酒在瓶内二发之前或许会进行酒花干投或后熟

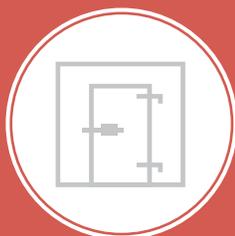
未灭菌原料 (水果、辣椒、酒花) 的加入会增加污染野生酵母的风险, 例如糖化酵母 (*S. cerevisiae* var. *diastaticus*), 会在瓶内二发时造成发酵度过高和过度碳化。



加酵母, 糖和装瓶

- 如果啤酒发酵后在低温下储存, 需要在加酵母和装瓶前将啤酒升温到10 °C 以上
- 可以用拉曼的二发啤酒加糖量计算公式计算所需要的加糖量:
<https://www.lallemandbrewing.com/brewers-corner/brewing-tools/bottle-conditioning-calculator/>
- 将糖溶解于少量的水中 (约糖量的5倍), 煮沸杀菌后降温到10 °C, 然后添加到酒里
- 按0.1g/L酒的添加量, 计算称量CBC-1, 用10倍其重量的无菌水在30 °C 下水活化酵母, 保持30分钟
- 用加过糖的啤酒来调节酵母液体的温度, 将酵母温度控制在与啤酒温差小于10 °C。啤酒中的糖会激活酵母并开始发酵
- 将活化好的酵母添加到加过糖的啤酒中进入瓶内二发程序

二发酵母加入啤酒后, 需要尽快完成装瓶, 如果耽误时间过长, 酵母就会在瓶子盖上之前消耗部分糖, 则会得到碳化不足的啤酒。



碳化

- 装瓶好的啤酒在15-25 °C 恒温下至少保持2周
- 留一瓶酒装上压力检测装置, 监控压力变化