



## Beer Without Borders – Racism is a Virus

### 啤酒——没有国界

This recipe is a guideline only. Feel free to adjust any parameters to fit your preferences and system requirements. More important than the beer itself is our solidarity against all forms of racism.

此配方仅供参考，可结合自身喜好及设备的实际情况作相应调整。

比啤酒更重要的是作为酿酒师的我们团结一致，没有任何形式种族的歧视和界限。

### Yeast: 酵母

**London III or other suitable NEIPA strain**

伦敦 3 号或任何可用于新英格兰 IPA 的菌株

**OG: 16.1P**

原浓： 16.1P

**FG: 3.5P**

最终浓度： 3.5P

### Mash Temp: 65-67C

糖化温度： 65-67C

**Water Profile: We use reverse osmosis water and add calcium chloride and non-iodized salt to bring the chloride up without letting the calcium get over 110ppm. Adjust to the profile to your own preference.**

水的概况：我们使用的是经过反渗透处理的水，添加适量的氯化钙和不添加碘的盐来增加水中氯例子的含量，而钙离子的含量不超过 110ppm。可结合自身情况进行调整。

### Grain Bill

#### 谷物配方

**2-Row 74% (we use Maris Otter Extra Pale from Shanghai Century)**

二棱麦芽 74% (我们用的是上海金啤的超淡马瑞斯奥特麦芽)

**Malted Wheat 15% (we use Malteurop from Shanghai Century)**

小麦芽 15% (我们用的是上海金啤的欧麦白啤小麦芽)

**Oats 11% (malted if you can get them to keep magnesium levels down. We use rolled oats from Fuller)**

燕麦 11% (如果可确保较低的镁离子含量，可以使用发芽的燕麦，我们用的是富勒的燕麦片)



## Hops Schedule:

### 酒花配方

**John Haas Flex (Shanghai Century) or other bittering hop. First wort hop bittering to 7IBUs**  
Haas 公司的灵动酒花浸膏（上海金啤提供）或其他苦花，头道麦汁酒花的苦味值需达到 7IBUs

**Bayway Callista (Shanghai Century) 4.2g/L @whirlpool (we cool ours to 82C)**

德国 Baywa 的卡莉斯塔（上海金啤提供）4.2g/L 旋沉（我们将其冷却到 82 摄氏度添加）

**NZ Motueka (Fuller) 2.5g/L @hop tea in cone 75C for one hour**

新西兰酒花莫图伊卡（富勒）2.5g/L @ 75 摄氏度热浸泡 1 小时

**Crosby El Dorado (Hop Brother) 2.5g/L @hop tea in cone 75C for one hour**

Crosby 埃尔德拉多（酒花哥）2.5g/L @ 75 摄氏度热浸泡 1 小时

**Crosby Idaho 7 (Hop Brother) 2.5g/L @hop tea in cone 75C for one hour**

Crosby 爱达荷 7 号（酒花哥）2.5g/L @ 75 摄氏度热浸泡 1 小时

**\*note try to get most of these hops off the cone ~day 3**

\*注意：酒花渣需在 3 天内排掉

**NZ Motueka (Fuller) 2.5g/L @late or post ferment DH**

新西兰酒花莫图伊卡（富勒）2.5g/L @在发酵后期干投

**Crosby El Dorado (Hop Brother) 2.5g/L @late or post ferment DH**

Crosby 埃尔德拉多（酒花哥）2.5g/L 在发酵后期干投

**Crosby Idaho 7 (Hop Brother) 2.5g/L @late or post ferment DH**

Crosby 爱达荷 7 号（酒花哥）2.5g/L 在发酵后期干投

### Conditioning:

#### 储酒、过滤及运输:

**We prefer shorter contact time with dry hops (~3 days). VDK < 0.07 or sensory. Be patient and prepared for some hop creep.**

**We recommend centrifuging or a light polish bag filtration to remove suspended hops to reduce hop burn. An extra week of conditioning in a bright tank does not hurt. Always store and transport cold. Drink fresh!**

干投酒花，我们喜欢酒花在酒体里驻留的时间相对较短（大概 3 天左右）。双乙酰需还原至 0.07 以下或感官感觉不到双乙酰。

对于干投酒花可能带来的酒花潜变要有所准备。我们建议通过离心或袋式颗粒捕捉器尽可能去除酒体中的酒花渣，减少残留酒花带来的影响。

此后，再在清酒罐中储存 1 个礼拜左右。确保储存运输环节全程冷链。饮用新鲜的啤酒吧！