

RECETA WITBIER SIN ALCOHOL

PARA 50 LITROS

ESTILO

Witbier sin alcohol



CARACTERÍSTICAS

OG	1022
FG	1018
ABV	0,5%
IBU	10
SRM	10

INGREDIENTES

MALTA BASE

Malta Pilsen El Jaguar Genuino	4,3 Kilos
-----------------------------------	-----------

MALTAS ESPECIALES

Malta de Trigo Frescura Blanca	1,5 Kilos
-----------------------------------	-----------

LÚPULO

Magnum	22 Gramos
--------	-----------

LEVADURA

SafBrew™ LA-01	0,85gr/l
----------------	----------

PROCESO

RELACIÓN AGUA/GRANO

3

LÚPULO

Agregarle el lúpulo en minuto 20.

MACERACIÓN

Macerar bien alto a 78°C – 80°C durante 15 minutos y comenzar el recirculado (ajustar pH con ácidos de ser necesario).

FERMENTACIÓN

Debería fermentar bien en 72 hs a 19°C – 20°C (ajustar pH con ácidos de ser necesario)

CARBONATACIÓN

2,5 vol

RECOMENDACIONES

Agregados en olla al final del hervor:

- Cáscara de medio kg de naranjas frescas (sin la parte blanca)
- Coriandro 42 g