

# WITBIER SIN ALCOHOL

PARA 50 LITROS

## ESTILO

Witbier  
sin alcohol

**Baum**  
CERVEZA ARTESANAL

9  
tribus

AUTOR: COLABORATIVA

Una Witbier, cítrica y algo especiada, sin alcohol. Una alternativa para que los cerveceros artesanales afrontemos una tendencia mundial del consumo de cervezas sin alcohol que parece ir creciendo.

## CARACTERÍSTICAS

<b>OG</b>	1022	<b>IBU</b>	10
<b>FG</b>	1018	<b>SRM</b>	10
<b>ABV</b>	0,5%	<b>EBC</b>	20

## INGREDIENTES

MALTAS BASE	Malta Pilsen El Jaguar Genuino	4,3 KGS
----------------	-----------------------------------	---------

MALTAS ESPECIALES	Malta de Trigo Frescura Blanca	1,5 KG
----------------------	-----------------------------------	--------

LÚPULO	Magnum	22 GRS
--------	--------	--------

LEVADURA	SafBrew™ LA-01	0,85 GRS/L
----------	----------------	------------

## OTROS INGREDIENTES

CÁSCARAS DE NARANJA (frescas sin la parte blanca)	100 GRS
--	---------

CORIANDRO	42 GRS
-----------	--------

PASO A PASO

## PROCESO

RELACIÓN AGUA/GRANO	3
------------------------	---

LÚPULO	Agregar	20 MIN
--------	---------	--------

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

Agregar en olla al final del hervor las cáscaras de naranja y el coriandro.