



# WITBIER TRADICIONAL 10L

Witbier (BJCP 2015)



## INGREDIENTES:

Maltes	Quantidades
Pilsen (3,9 EBC)	1,12 kg
Trigo Claro (3,9 EBC)	0,90 kg
Trigo em natura	0,2 kg
Flocos aveia	0,1 kg
Lúpulos	
Galena (60min)	4,82 g
Saaz (15min)	4,82 g
Casca de laranja (10 min)	10 g
Coentro em Grão (10 mir	10 g
Leveduras	
Fermentis S-33	
Lallemand Abbaye	1 pacotes
Mangrove M-47	

## Dados Técnicos:

EBC	IBU	OG	FG	ABV
7	19,2	1051	1011	5,3

  

Parameter	Value
EBC	7
IBU	19,2
OG	51
FG	11
ABV	5,3

## Água (Litros):

Mostura: 8,9

Sparge: 6,5

## PROCEDIMENTO:

### MOSTURAÇÃO(mash in):

Aqueça a água de mostura a 52,8°C.

Adicione o malte moído e mantenha a uma temperatura de 52°C por 10min;

Aqueça a 67°C e mantenha por 30min, depois aqueça a 72 por mais 30min.

### MASH OUT:

Aqueça o mosto a 76°C por 10min.

### FILTRAGEM E LAVAGEM:

Recircule o mosto até que ele esteja clarificado.

Lave os grãos com a água de sparge.

### FERVURA:

Eleve a temperatura até o mosto entrar em ebulição e mantenha por no mínimo 60min.

Adicione os lúpulos conforme o tempo da adição.

### RESFRIAMENTO E INOCULAÇÃO:

Hidrate a levedura seguindo as orientações do fabricante.

Resfrie o mosto até a temperatura das leveduras e adicione ambos ao fermentador.

### FERMENTAÇÃO:

Ale: 5 dias a 18°C, 2 dias a 22°C.

Lager: 10 dias a 10°C, 4 dias a 14°C.

### MATURAÇÃO:

Baixe a temperatura para 0-2°C por volta de 7 dias.

### ENVASE:

Adicione a solução de priming de forma a conter 6g/l de açúcar na cerveja base. transfira a cerveja base para as garrafas e tampe