



Ignacio Ezequiel Contreras ME  
Rua Capitão João Busse, Nº 28, Casa C, Bairro Cajuru  
82.900-130 - Curitiba, PR  
CNPJ: 18.725.928/0001-07, IE: 9064085201

Receita	Witbier	
Volume	30	Litros
Peso Malte	6,3	Kg
Quantidade de água Total	46,65	Litros

Descrição do Estilo	Cerveja de trigo com adição de especiarias, turva, cítrica e codimentada
Sugestão Harmonização	Ceviche, saladas de folhas verdes, queijo frescal e frutos do mar

### Ingredientes

Malte	Quantidade	
Pilsen	3	Kg
Trigo	3,3	Kg
Lúpulos	Quantidade	
Hallertauer Mittelfrueh	45	g
Adjuntos	Quantidade	
Casca de Laranja Bahia	52,5	g
Semente de Coentro	22,5	g
Fermento	Quantidade	
Belgian Wit - M21	1,5	pct

### Brassagem

Descrição	Observação
Separe para brassagem 23,4 litros de água	Temperatura 44 °C
Adicione o malte moído	Esperar Temperatura estabilizar 40 °C

### Mostura

Rampa	Temperatura	Tempo
Proteica	40°C	15 minutos
Sacarificação	66°C	90 minutos
Mash out	76°C	15 minutos

### Filtragem

Descrição	Observação
Separe para a filtragem 23,25 litros de água temperatura 76 °C	
Recircule até clarificar	
Transfira para Panela de fervura	

### Fervura (60 minutos)

Descrição	Observação	Quantidade
Adicione o lúpulo Hallertauer Mittelfrueh	No início da fervura	45 g
Adicione as especiarias	55 minutos após início da fervura	

### Fermentação

Descrição	Observação
Temperatura	22°C
Tempo Mínimo de dias	7 dias
Densidade inicial/final SG	1047 OG / 1011 FG
Priming - g/L de açúcar	6 gramas/ litro de cerveja

### Maturação

Tempo em dias	10 dias	Temperatura	2°C
---------------	---------	-------------	-----

### Estatísticas Gerais

Teor Alcólico	4,7%
Amargor - IBU	15 IBU
Cor - EBC	7 EBC