|  |
| --- |
| **Ricetta per birra Bière Blanche (Witbier)** |
| Chiamata "birra bianca" a causa del caratteristico aspetto opalescente e dell'abbondante schiuma. Molto profumata, leggermente asprigna, speziata. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ingredienti per 23 litri** | | | QUANTITA' |
| Malto Pilsner | | | 2,50 kg |
| Fiocchi di frumento | | | 2,20 kg |
| Fiocchi di avena | | | 250 gr |
| Luppolo Styrian Goldings (AA 5,2 %) | | | 15 gr (80 min) |
| Luppolo Saaz ( AA 3,3%) | | | 15 gr (80 min) |
| Luppolo Saaz (AA 3,3%) | | | 15 gr (15 min) |
| Coriandolo | | | 20 gr |
| Scorza d'arancia amara | | | 20 gr |
| Lievito White Labs Belgian Wit Ale WLP400 | | | 1 Fiala |
| Zucchero Priming | | | 6-7 gr/litro |
| OG circa: 1048 - 1050 | FG circa: 1010 -1012 | Colore 6,7 EBC - Amaro 18IBU | Alc. 5,1% Vol |

|  |
| --- |
| **Procedimento:** Proteolisi 52° C - 30 min. Saccarificazione 68°C - 60 min. Bollitura totale 90 min. Nota: Inserire metà delle spezie negli ultimi 15 minuti di bollitura, l'altra metà dopo aver spento il fuoco.  *by birramia* |