

Cltra Power WheAt

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **37.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 6 kg (46.2%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 6 kg (46.2%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1 kg (7.7%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 80 g | 60 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 40 g | 15 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 30 g | 5 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 40 g | 3 min | 10 % |
| Gotowanie | lunga | 20 g | 0 min | 11 % |
| Gotowanie | Chinook | 40 g | 0 min | 13 % |
| Na zimno | Chinook | 30 g | 4 dni | 13 % |
| Na zimno | Mosaic | 60 g | 4 dni | 10 % |

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 22 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|------------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | skórka cytryny | 1 g | Gotowanie | 1 min |
| Przyprawa | skórka grejfruta | 1 g | Gotowanie | 1 min |