

# Cltra Power WheAt

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **59**
- SRM **4.5**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 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 **19.5 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**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 3 kg (46.2%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 3 kg (46.2%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Oats, Flaked        | 0.5 kg (7.7%) | 80 %       | 2   |

## Chmiele

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

### Dodatki

| Typ       | Nazwa            | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|------------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | skórka cytryny   | 0.5 g | Gotowanie | 1 min |
| Przyprawa | skórka grejfruta | 0.5 g | Gotowanie | 1 min |