

# Single Hop Denali

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **75**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński      | 5 kg (76.9%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150      | 0.5 kg (7.7%) | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 1 kg (15.4%)  | 82 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Denali | 30 g  | 60 min | 14 %       |
| Gotowanie                 | Denali | 20 g  | 30 min | 14 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Denali | 25 g  | 15 min | 14 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Denali | 25 g  | 5 min  | 14 %       |
| Na zimno                  | Denali | 100 g | 5 dni  | 14 %       |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 10 g  | Zacieranie | 80 min |
| Klarowanie      | Whirlfloc       | 2.5 g | Gotowanie  | 15 min |