

White IPA Denali

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **44**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński | 2.7 kg (42.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (39.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.8 kg (12.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (6.3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | denali | 20 g | 60 min | 14.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | denali | 40 g | 10 min | 14.5 % |
| Na zimno | denali | 40 g | 3 dni | 14.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Gęstwa | 300 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-----------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | trawa cytrynowa | 10 g | Gotowanie | 5 min |