Pliny the Elder

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **207**
- SRM **6.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.8 kg *(91.8%)*	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.13 kg *(2.1%)*	75 %	39
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.39 kg *(6.2%)*	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	78 g	90 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	14 g	90 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	28 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	28 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Centennial	64 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Simcoe	28 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	92 g	5 dni	15.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	500 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish moss	1 g	Gotowanie	15 min

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