

## Pliny Klon

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **202**
- SRM **5.3**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3.05 kg (85.7%)	81 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.07 kg (1.9%)	74 %	79
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.21 kg (5.8%)	72 %	4
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.24 kg (6.6%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	40 g	90 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	7 g	90 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	34 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	5 dni	15.5 %
Na zimno	Centennial	25 g	5 dni	10.5 %

Na zimno	Simcoe	25 g	5 dni	13.2 %
----------	--------	------	-------	--------

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Ferment at 68°F (20°C). Dry hop 2 weeks after primary fermentation slows for 5 days. (150 g) dextrose (if priming)  
3 lut 2020, 19:58