

# Pliny the Elder

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **195**
- SRM **5.3**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.7 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.6 kg (87.4%)	80 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.16 kg (3.9%)	75 %	39
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.16 kg (3.9%)	78 %	4
Cukier	Cukier	0.2 kg (4.9%)	100 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	90 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	12 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	18 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	18 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	40 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	18 g	12 dni	15.5 %
Na zimno	Centennial	18 g	12 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	18 g	12 dni	13.2 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	5 dni	15.5 %

Na zimno	Centennial	10 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	10 g	5 dni	13.2 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	125 ml	Fermentum Mobile