

## Pliny the Younger (Clone)

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **277**
- SRM **5.8**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (92.3%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.8%)	78 %	4
Cukier	Cukier	0.25 kg (3.8%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	120 g	120 min	12 %
Gotowanie	Centennial	20 g	120 min	10.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	120 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	85 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	60 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	20 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	15 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	7 dni	10.5 %

Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Whirfloc	0.5 g	Gotowanie	10 min