

## Pliny the Younger (Clone)

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **278**
- SRM **5.8**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 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 **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 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 |

### Notatki

- Każda parta na 7 dni:  
DH 1 Simcoe, Amarillo, Centennial for one week and remove  
DH 2 Amarillo, Centennial for one week and remove  
DH 3 Simcoe for one week and remove  
DH 4 Simcoe, Amarillo  
6 sty 2019, 14:38