

## Pliny

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **169**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (87.2%)	80 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.2%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.8%)	78 %	4
Cukier	cukier	0.31 kg (4.9%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	90.91 g	90 min	14.4 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	19.09 g	45 min	14.4 %
Gotowanie	Simcoe	25.45 g	30 min	13.3 %
Whirlpool	Centennial	25.45 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Simcoe	64.55 g	0 min	13.3 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	25.45 g	12 dni	14.4 %
Na zimno	Centennial	25.45 g	12 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	25.45 g	12 dni	13.3 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	6.36 g	5 dni	14.4 %
Na zimno	Centennial	6.36 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	6.36 g	5 dni	13.3 %