

## Cave Canem 7.0a

---

- Gravity **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **46**
- SRM **6.6**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **11 liter(s)**
- Trub loss **18 %**
- Size with trub loss **13 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **17 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.2 liter(s) / kg**
- Mash size **12 liter(s)**
- Total mash volume **15.8 liter(s)**

### Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **80 C**, Time **1 min**

### Mash step by step

- Heat up **12 liter(s)** of strike water to **75.5C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **8.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **17 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyemann - Wiedeński	1.5 kg (40%)	80 %	8
Grain	Viking Malt - Wiedeński	1.5 kg (40%)	80 %	10
Grain	Simpsons - Golden Naked Oats	0.35 kg (9.3%)	80 %	20
Grain	Płatki jęczmienne	0.25 kg (6.7%)	80 %	3
Grain	Weyermann - Zakwaszający	0.15 kg (4%)	80 %	5

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mosaic (2019 - USA)	50 g	15 min	12.2 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US West Coast	Ale	Dry	10 g	Gozdawa

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Woda zacieranie (olsztńska Nagórki - 7,60pH)	12000 g	Mash	71 min
Other	Woda wysładzanie (olsztńska Nagórki - 7,60pH)	10000 g	Mash	71 min
Water Agent	Kwas fosforowy (wysładzanie - 5,60pH)	3.5 g	Mash	71 min
Fining	Whirlfloc	1 g	Boil	5 min

## Notes

- Cave canem (łac. „strzeż się psa”) – napis występujący na mozaikowych posadzkach w przedśionkach rzymskich domów, pełnił funkcję ostrzegawczą, tak jak współczesne „Uwaga zły pies”. Niektóre z zachowanych mozaik przedstawiają samego psa bez podpisu.  
*Nov 7, 2020, 6:30 PM*