

Cave Canem 3.0

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **45**
- SRM **4.2**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **23 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **28 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **19.3 liter(s)**
- Total mash volume **24.8 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **80 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **19.3 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **14.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Simpsons - Best Pale Ale	5 kg (90.9%)	80 %	5
Grain	Viking Malt - Słód pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	80 %	6

Temperatura 68°C podczas pierwszej przerwy zacierania jest wielkością wyjściową, której nie podtrzymuje przez 60 minut tylko swobodnie pozwalam opaść do tak mniej więcej 64°C. Mieszam zacier w 30 minucie. Temperatura podgrzania wody to 74°C.

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Zeus - Columbus (2018 - USA)	10 g	60 min	15.1 %
Boil	Mosaic (2019 - USA)	25 g	20 min	12.2 %
Boil	Mosaic (2019 - USA)	25 g	10 min	12.2 %
Boil	Mosaic (2019 - USA)	25 g	1 min	12.2 %
Dry Hop	Mosaic (2019 - USA) - burzliwa	25 g	4 day(s)	12.2 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-----	--------	-----------

Drożdże wsypane do natlenionej blenderem brzezki.
 Fermentacja burzliwa przez 7 dni w temperaturze 20°C w tym cztery ostatnie dni chmielenia na zimno (filtracja i dekantacja).
 Fermentacja cicha 7 dni w temperaturze 20°C (dekantacja i rozlew).

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Woda do zacierania (Olsztyńska - Nagórki - 7,33 pH)	18000 g	Mash	76 min
ml nie gramy				
Other	Woda do wysładzania (Olsztyńska - Nagórki - 7,33 pH)	16000 g	Mash	76 min
ml nie gramy				
Water Agent	Kwas fosforowy (woda do wysładzania)	3 g	Mash	76 min
ml nie gramy.				
Fining	Whirlfloc T	2 g	Boil	5 min
Jedna tabletką.				
Other	Witamina C	4 g	Secondary	7 day(s)

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.
 Sep 1, 2020, 5:05 AM