

Dagome iudex 1.0

- Gravity **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **61**
- SRM **10.8**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **4.5 %**
- Size with trub loss **23 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **27 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **28 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 **21 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **13 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Weyermann - Pale Ale | 4 kg (57.1%) | 80 % | 7 |
| Grain | Weyermann - Monachijski II | 1 kg (14.3%) | 80 % | 23 |
| Grain | Płatki jęczmienne | 1 kg (14.3%) | 80 % | 3 |
| Grain | Weyermann - Carawheat | 0.5 kg (7.1%) | 80 % | 97 |
| Grain | Weyermann - Zakwaszający | 0.3 kg (4.3%) | 80 % | 5 |
| Grain | Weyermann - Caramunich 3 | 0.2 kg (2.9%) | 80 % | 150 |

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.

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|----------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Magnum (2019 - PL) | 25 g | 60 min | 10.5 % |
| Boil | Magnum (2019 - PL) | 25 g | 30 min | 10.5 % |
| Boil | Lubelski (2019 - PL) | 50 g | 20 min | 5.3 % |

| | | | | |
|------|----------------------|------|--------|-------|
| Boil | Lubelski (2019 - PL) | 50 g | 10 min | 5.3 % |
|------|----------------------|------|--------|-------|

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 11.5 g | Fermentis |
| Starter 1L wody + 80g jasnego ekstraktu słodowego suchego Bruntal na 24h. Fermentacja 2 tygodnie w 17°C . | | | | |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--|------------------------|---------|----------|--------|
| Other | Woda do wysładzania | 16000 g | Mash | 76 min |
| ml nie gramy woda olsztyńska 7,8 pH (Nagórki) + 3 ml kwasu fosforowego 6,0 pH | | | | |
| Other | Woda do zacierania | 21000 g | Mash | 76 min |
| ml nie gramy woda olsztyńska 7,8 pH (Nagórki) + 3 ml kwasu fosforowego 6,8 pH | | | | |
| Fining | Whirlfloc T | 2.5 g | Boil | 5 min |
| Cała tabletką | | | | |
| Other | Kwas askorbinowy | 4 g | Bottling | 0 min |
| Rozpuszczone w 100ml zimnej wcześniej przegotowanej ostudzonej wody wody. | | | | |

Notes

- Dagome iudex - incipit pochodzącego z końca X wieku rejestru kopii dokumentu donacyjnego władcy identyfikowanego z księciem Polski Mieszkiem I, darującego państwo, nazwane w dokumencie „civitas Schinesghe”, w opiekę Stolicy Apostolskiej.
Jul 4, 2020, 4:51 PM