

Cave Canem 7.0b

- Gravity **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **28**
- 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 |
|---------------------------|---------------------|--------|--------|------------|
| Whirlpool | Mosaic (2019 - USA) | 50 g | 20 min | 12.2 % |
| Hopstand 80-70°C (20 min) | | | | |

Yeasts

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

Extras

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

| 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 przedścionkach rzymskich domów, pełnił funkcję ostrzegawczą, tak jak współczesne „Uwaga zły pies”. Niektóre z zachowanych mozaik przedstawiają samego psa bez podpisu.
Nov 13, 2020, 8:17 AM