

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