

Mare nostrum 1.0 (SMaSH)

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **75**
- SRM **4.1**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **11 liter(s)**
- Trub loss **9 %**
- Size with trub loss **12 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **16 %/h**
- Boil size **16 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.33 liter(s) / kg**
- Mash size **10 liter(s)**
- Total mash volume **13 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **80 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **10 liter(s)** of strike water to **74.1C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **16 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Fawcett - Maris Otter Pale Ale	3 kg (100%)	80 %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka (PL - 2020)	25 g	60 min	7.3 %
Boil	Marynka (PL - 2020)	25 g	30 min	7.3 %
Boil	Marynka (PL - 2020)	25 g	15 min	7.3 %
Boil	Marynka (PL - 2020)	25 g	1 min	7.3 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	100 ml	Fermentis
Pierwsza szarża.				

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Woda zacieranie	10000 g	Mash	71 min

Other	Woda wysładzanie	10000 g	Mash	71 min
Water Agent	Kwas fosforowy (zacieranie)	2.5 g	Mash	71 min
Water Agent	Kwas fosforowy (wysładzanie)	3.5 g	Mash	71 min
Fining	Whirlfloc T	1 g	Boil	5 min
Pół tabletki.				

Notes

- Mare nostrum - „nasze morze”, Rzymianie nazywali tak Morze Śródziemne, które było otoczone tylko przez Cesarstwo Rzymskie.

Maryna - imię żeńskie pochodzące od łacińskiego przymiotnika marina - morska

Saguaro - woda źródłana niegazowana (A-5)

Aniony:

HCO₃ - 240 mg/L

SO₄ - 85 mg/L

Cl - 20 mg/L

Kationy:

Na - 7 mg/L

Mg - 15 mg/L

Ca - 95 mg/L

7,6 pH

Jan 17, 2021, 5:05 AM