

Cave canem 1.0

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **43**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	5 kg (100%)	80 %	7

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.

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic (2019 - USA) BBC pellet	40 g	20 min	12.3 %
Gotowanie	Mosaic (2019 - USA) BBC pellet	30 g	10 min	12.3 %
Whirlpool	Mosaic (2019 - USA) BBC pellet (Hopstand)	30 g	0 min	12.3 %

20 minut hopstand w 80-70°C.

Nowa odmiana amerykańskiego chmielu powstała z krzyżówki Simcoe i Nugget. Cytrusowo-owocowy smak i aromat znakomicie pasuje do wszystkich piw chmielonych po "amerykańsku".

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Starter 1L wody + 80g jasnego ekstraktu słodowego suchego Bruntal na 24h.				
Fermentacja 2 tygodnie w 17°C .				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda do wysładzania	17000 g	Zacieranie	76 min
Woda źródłana OAZA w 5L butelkach z Biedronki. Zawartość składników w 1 litrze wody 311 mg/l w tym:				
Aniony				
HCO3 - 134				
SO4 - 70				
Cl - 18				
F - 0,16				
Kationy				
Ca - 60				
Mg - 13				
Na - 5				
K - 0,75				
Inne	Woda do zacierania	18000 g	Zacieranie	76 min
Woda źródłana OAZA w 5L butelkach z Biedronki.				
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	76 min
Dodane do zacierania ziarna.				
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	2 g	Zacieranie	76 min
Dodane do zacierania ziarna.				
Czynnik do wody	Kwas fosforowy (wysładzanie)	6 g	Zacieranie	76 min
ml nie gramy.				
Czynnik do wody	Kwas fosforowy (zacieranie)	6 g	Zacieranie	76 min
ml nie gramy				
Klarowanie	Whirlfloc T	2.5 g	Gotowanie	5 min
Cała tabletką				
Inne	Kwas askorbinowy	4 g	Butelkowanie	0 min
Rozpuszczone w 100ml zimnej wcześniej przegotowanej wody.				

Notatki

- Cave canem (łac. „strzeż się psa”) – napis występujący na mozaikowych posadzkach w przedsiionkach rzymskich domów, pełnił funkcję ostrzegawczą, tak jak współczesne „Uwaga zły pies”. Niektóre z zachowanych mozaik przedstawiają samego psa bez podpisu.

Mash Chemistry and Brewing Water Calculator:

Record ID: KXXXR3Y

URL: <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=KXXXR3Y>

5 kwi 2020, 04:26