

## Cave Canem 3.0

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **45**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 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 **19.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Best Pale Ale	5 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt - Słód pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	80 %	6

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. Temperatura podgrzania wody to 74°C.

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus - Columbus (2018 - USA)	10 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Mosaic (2019 - USA)	25 g	20 min	12.2 %
Gotowanie	Mosaic (2019 - USA)	25 g	10 min	12.2 %
Gotowanie	Mosaic (2019 - USA)	25 g	1 min	12.2 %
Na zimno	Mosaic (2019 - USA) - burzliwa	25 g	4 dni	12.2 %

### Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Drożdże wsypane do natlenionej blenderem brzeczki. Fermentacja burzliwa przez 7 dni w temperaturze 20°C w tym cztery ostatnie dni chmielenia na zimno (filtracja i dekantacja). Fermentacja cicha 7 dni w temperaturze 20°C (dekantacja i rozlew).				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda do zacierania (Olsztyńska - Nagórki - 7,33 pH)	18000 g	Zacieranie	76 min
ml nie gramy				
Inne	Woda do wyśładzania (Olsztyńska - Nagórki - 7,33 pH)	16000 g	Zacieranie	76 min
ml nie gramy				
Czynnik do wody	Kwas fosforowy (woda do wyśładzania)	3 g	Zacieranie	76 min
ml nie gramy.				
Klarowanie	Whirlfloc T	2 g	Gotowanie	5 min
Jedna tabletką.				
Inne	Witamina C	4 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- Cave canem (łac. „strzeż się psa”) – napis występujący na mozaikowych posadzkach w przedświątkach rzymskich domów, pełnił funkcję ostrzegawczą, tak jak współczesne „Uwaga zły pies”. Niektóre z zachowanych mozaik przedstawiają samego psa bez podpisu.  
1 wrz 2020, 05:05