

## Cave Canem 4.0

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **43**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8.3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wystadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	5 kg (83.3%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Słód pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.3 kg (5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.2 kg (3.3%)	85 %	25

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus - Columbus (2018 - USA)	15 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Mosaic (2019 - USA)	20 g	20 min	12.2 %
Gotowanie	Mosaic (2019 - USA)	20 g	10 min	12.2 %
Gotowanie	Mosaic (2019 - USA)	20 g	1 min	12.2 %
Na zimno	Mosaic (2019 - USA)	20 g	4 dni	12.2 %
Na zimno	Mosaic (2019 - USA)	20 g	2 dni	12.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Uwodnione w 200ml wody drożdże wlane do natlenionej blenderem brzezki. Fermentacja burzliwa przez 7 dni w temperaturze 20°C w tym cztery i dwa ostatnie dni to chmienie na zimno (filtracja i dekantacja). Fermentacja cicha 7 dni w temperaturze 20°C (dekantacja i rozlew).				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Woda do zacierania (Olsztyńska - Nagórki - 7,26 pH)	21000 g	Zacieranie	76 min
ml nie gramy				
Czynnik do wody	Woda do wyśładzania (Olsztyńska - Nagórki - 7,26 (5,70) pH)	15000 g	Zacieranie	76 min
ml nie gramy				
Czynnik do wody	Kwas fosforowy (woda do wyśładzania)	3 g	Zacieranie	76 min
ml nie gramy.				
Czynnik do wody	Chlorek wapnia bezwodny	5 g	Zacieranie	76 min
Zmieszane razem z ziarnem.				
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	76 min
Zmieszane razem z ziarnem.				
Klarowanie	Whirlfloc T	2 g	Gotowanie	5 min
Jedna tabletką				
Inne	Witamina C	5 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- Cave canem (łac. „strzeż się psa”) – napis występujący na mozaikowych posadzkach w przedsionkach rzymskich domów, pełnił funkcję ostrzegawczą, tak jak współczesne „Uwaga zły pies”. Niektóre z zachowanych mozaik przedstawiają samego psa bez podpisu.  
9 wrz 2020, 14:59