

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