

Cave Canem 7.0a

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **46**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **18 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyemann - Wiedeński	1.5 kg (40%)	80 %	8
Ziarno	Viking Malt - Wiedeński	1.5 kg (40%)	80 %	10
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.35 kg (9.3%)	80 %	20
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.25 kg (6.7%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.15 kg (4%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic (2019 - USA)	50 g	15 min	12.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US West Coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda zacieranie (olsztńska Nagórki - 7,60pH)	12000 g	Zacieranie	71 min
Inne	Woda wysładzanie (olsztńska Nagórki - 7,60pH)	10000 g	Zacieranie	71 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy (wysładzanie - 5,60pH)	3.5 g	Zacieranie	71 min
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Cave canem (łac. „strzeż się psa”) – napis występujący na mozaikowych posadzkach w przedśionkach rzymskich domów, pełnił funkcję ostrzegawczą, tak jak współczesne „Uwaga zły pies”. Niektóre z zachowanych mozaik przedstawiają samego psa bez podpisu.
7 lis 2020, 18:30