

Cave Canem 8.0

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **65**
- SRM **6.8**
- 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 **15.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Wiedeński | 2.5 kg (76.9%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Weyermann - Monachijski II | 0.5 kg (15.4%) | 80 % | 23 |
| Ziarno | Weyermann - Zakwaszający | 0.125 kg (3.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Abbey | 0.125 kg (3.8%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic (2019 - USA) | 10 g | 60 min | 12.2 % |
| Gotowanie | Mosaic (2019 - USA) | 10 g | 45 min | 12.2 % |
| Gotowanie | Mosaic (2019 - USA) | 10 g | 30 min | 12.2 % |
| Gotowanie | Mosaic (2019 - USA) | 10 g | 15 min | 12.2 % |
| Gotowanie | Mosaic (2019 - USA) | 10 g | 1 min | 12.2 % |
| Na zimno | Mosaic (2019 - USA) - 2 ostatnie dni cichej | 50 g | 2 dni | 12.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---|---------|------------|--------|
| Inne | Woda zacieranie (olsztńska Nagórki - 7,70pH) | 11000 g | Zacieranie | 71 min |
| Inne | Woda wyśładzanie (olsztńska Nagórki - 7,70pH) | 10000 g | Zacieranie | 71 min |
| Czynnik do wody | Kwas fosforowy (woda do wyśładzania - 5,4pH) | 4 g | Zacieranie | 71 min |
| Klarowanie | Whirlfloc T | 1 g | Gotowanie | 5 min |