

Cave me, Domine 1.0 (SMaSH)

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **89**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Pale Ale Maris Otter	3 kg (100%)	80 %	4

Mieszanie i kontrola temperatury co 15 min.

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret (AUS - 2020)	50 g	15 min	18.5 %
Gotowanie	Vic Secret (AUS - 2020)	50 g	1 min	18.5 %

Chmiel dodawany luzem do kotła.

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Pierwsza szarża.

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Woda zacieranie	10000 g	Zacieranie	71 min
Saguaro - woda źródłana niegazowana (A-5)				
Inne	Woda wysładzanie	10000 g	Zacieranie	71 min
Saguaro - woda źródłana niegazowana (A-5)				
Czynnik do wody	Kwas fosforowy (zacieranie)	2 g	Zacieranie	71 min
Przed dodaniem ziarna 5,90 pH. Po 15 min zacierana 5,7 pH.				
Czynnik do wody	Kwas fosforowy (wysładzanie)	3 g	Zacieranie	71 min
5,6 pH				
Czynnik do wody	Epsom Salt	2 g	Zacieranie	71 min
Dodane do wody do zacierania.				
Czynnik do wody	Gypsum	1 g	Zacieranie	71 min
Dodane do wody do zacierania.				
Czynnik do wody	Calcium Chloride	1 g	Zacieranie	71 min
Dodane do wody do zacierania.				
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	5 min
Pół tabletki.				

Notatki

- Cave me, Domine, ab amico, ab inimico vero me ipse cavebo. (łac.) - Boże, strzeż mnie od przyjaciół, z wrogami poradzę sobie sam.

Link do profilu wody na (www.brewersfriend.com):

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=XHN95YG>

Record ID: XHN95YG

Saguaro - woda źródłana niegazowana (A-5)

Aniony:

HCO₃ - 240 mg/L

SO₄ - 85 mg/L

Cl - 20 mg/L

Kationy:

Na - 7 mg/L

Mg - 15 mg/L

Ca - 95 mg/L

7,6 pH

17 sty 2021, 04:55