

## Cave Canem 4.0

---

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **43**
- SRM **5.3**
- Style **American Pale Ale**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **4.5 %**
- Size with trub loss **24 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **8.3 %/h**
- Boil size **28.4 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **27 liter(s)**

### Steps

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

### Mash step by step

- Heat up **21 liter(s)** of strike water to **56.6C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **52C**
- Keep mash **30 min** at **64C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **13.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.4 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale	5 kg (83.3%)	80 %	7
Grain	Weyermann - Słód pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	80 %	6
Grain	Weyermann - Zakwaszający	0.3 kg (5%)	80 %	5
Grain	Weyermann - Carahell	0.2 kg (3.3%)	85 %	25

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Zeus - Columbus (2018 - USA)	15 g	60 min	15.1 %
Boil	Mosaic (2019 - USA)	20 g	20 min	12.2 %
Boil	Mosaic (2019 - USA)	20 g	10 min	12.2 %
Boil	Mosaic (2019 - USA)	20 g	1 min	12.2 %
Dry Hop	Mosaic (2019 - USA)	20 g	4 day(s)	12.2 %
Dry Hop	Mosaic (2019 - USA)	20 g	2 day(s)	12.2 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	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).				

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Woda do zacierania (Olsztyńska - Nagórki - 7,26 pH)	21000 g	Mash	76 min
ml nie gramy				
Water Agent	Woda do wyśładzania (Olsztyńska - Nagórki - 7,26 (5,70) pH)	15000 g	Mash	76 min
ml nie gramy				
Water Agent	Kwas fosforowy (woda do wyśładzania)	3 g	Mash	76 min
ml nie gramy.				
Water Agent	Chlorek wapnia bezwodny	5 g	Mash	76 min
Zmieszane razem z ziarnem.				
Water Agent	Gips piwowarski	5 g	Mash	76 min
Zmieszane razem z ziarnem.				
Fining	Whirlfloc T	2 g	Boil	5 min
Jedna tabletką				
Other	Witamina C	5 g	Secondary	7 day(s)

## Notes

- 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.  
*Sep 9, 2020, 2:59 PM*