

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