

Caesar Citra Rubiconem 2.0

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM **4.7**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **9 %**
- Size with trub loss **24 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **28 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.43 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **23.3 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **80 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **75C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **15.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale	5 kg (95.2%)	80 %	7
Grain	Weyermann - Zakwaszający	0.25 kg (4.8%)	80 %	5

Temperatura 68°C podczas pierwszej przerwy zacierania jest wielkością wyjściową, której nie podtrzymuje przez 60 minut tylko swobodnie pozwalam opaść do tak mniej więcej 64°C. Mieszam zacier w 30 minucie.

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra (2019 - USA)	50 g	20 min	13.1 %
Whirlpool	Citra (2019 - USA) - 20 min hopstand w 80-70°C	50 g	0 min	13.1 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Starter 1L wody + 80g jasnego ekstraktu słodowego suchego Bruntal na 24h.
Fermentacja 2 tygodnie w 17°C .

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Woda do wysładzania	16000 g	Mash	76 min
ml nie gramy woda olsztyńska 7,2pH (Nagórki) przepuszczona przez filtr BRITA 6,8pH				
Other	Woda do zacierania	18000 g	Mash	76 min
ml nie gramy woda olsztyńska 7,2pH (Nagórki) przepuszczona przez filtr BRITA 6,8pH				
Water Agent	Gips piwowarski	5 g	Mash	76 min
Dodane do zacierania ziarna.				
Fining	Whirlfloc T	2.5 g	Boil	5 min
Cała tabletką				
Other	Kwas askorbinowy	4 g	Bottling	0 min
Rozpuszczone w 100ml zimnej wcześniej przegotowanej wody.				