

Cave Canem 3.0

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **45**
- SRM **4.2**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **23 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **28 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **19.3 liter(s)**
- Total mash volume **24.8 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 **19.3 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **14.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|-------------------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Simpsons - Best Pale Ale | 5 kg (90.9%) | 80 % | 5 |
| Grain | Viking Malt - Słód pszeniczny | 0.5 kg (9.1%) | 80 % | 6 |

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. Temperatura podgrzania wody to 74°C.

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|--------------------------------|--------|----------|------------|
| Boil | Zeus - Columbus (2018 - USA) | 10 g | 60 min | 15.1 % |
| Boil | Mosaic (2019 - USA) | 25 g | 20 min | 12.2 % |
| Boil | Mosaic (2019 - USA) | 25 g | 10 min | 12.2 % |
| Boil | Mosaic (2019 - USA) | 25 g | 1 min | 12.2 % |
| Dry Hop | Mosaic (2019 - USA) - burzliwa | 25 g | 4 day(s) | 12.2 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------|------|------|--------|------------|
|------|------|------|--------|------------|

| | | | | |
|---|-----|-----|--------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 11.5 g | Fermentis |
| Drożdże wsypane do natlenionej blenderem brzezki. Fermentacja burzliwa przez 7 dni w temperaturze 20°C w tym cztery ostatnie dni chmielenia na zimno (filtracja i dekantacja). Fermentacja cicha 7 dni w temperaturze 20°C (dekantacja i rozlew). | | | | |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-----------------|--|---------|-----------|----------|
| Other | Woda do zacierania (Olsztyńska - Nagórki - 7,33 pH) | 18000 g | Mash | 76 min |
| ml nie gramy | | | | |
| Other | Woda do wysładzania (Olsztyńska - Nagórki - 7,33 pH) | 16000 g | Mash | 76 min |
| ml nie gramy | | | | |
| Water Agent | Kwas fosforowy (woda do wysładzania) | 3 g | Mash | 76 min |
| ml nie gramy. | | | | |
| Fining | Whirlfloc T | 2 g | Boil | 5 min |
| Jedna tabletką. | | | | |
| Other | Witamina C | 4 g | Secondary | 7 day(s) |

Notes

- Cave canem (łac. „strzeż się psa”) – napis występujący na mozaikowych posadzkach w przedśionkach rzymskich domów, pełnił funkcję ostrzegawczą, tak jak współczesne „Uwaga zły pies”. Niektóre z zachowanych mozaik przedstawiają samego psa bez podpisu.
Sep 1, 2020, 5:05 AM