

# 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 opadć 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<br>wysładzania | 16000 g | Mash     | 76 min |
| ml nie gramy<br>woda olsztyńska 7,2pH (Nagórki) przepuszczona przez filtr BRITA 6,8pH |                        |         |          |        |
| Other                                                                                 | Woda do zacierania     | 18000 g | Mash     | 76 min |
| ml nie gramy<br>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.                             |                        |         |          |        |