

Route 66

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **40**
- SRM **6.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wyśladzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (84.6%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.51 kg (8.6%)	82 %	4
Ziarno	Bestmalz - Caramunich typ I	0.25 kg (4.2%)	73 %	80
Ziarno	Bestmalz - Acid Malt	0.15 kg (2.5%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	20 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	20 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	7 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	50 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M36 Liberty Bell Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Drożdże uwodnione.

30 wrz 2017, 01:06