#41 Route 66

- Gravity **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **36**
- SRM **5**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **14 %**
- Size with trub loss **20.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **25.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **73 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.32 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **28.6 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **22 liter(s)** of strike water to **72.9C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **66C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **10.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Fawcett Maris Otter	4 kg *(60.3%)*	80 %	5
Grain	Słód owsiany Viking Malt	1 kg *(15.1%)*	61 %	5
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg *(15.1%)*	80 %	6
Grain	Weyermann - Carapils	0.33 kg *(5%)*	78 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg *(4.5%)*	60 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Iunga	35 g	50 min	11 %
Whirlpool	Sabro	40 g	0 min	15 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Dry Hop	Sabro	60 g	3 day(s)	15 %
Dry Hop	Simcoe	30 g	3 day(s)	13.2 %
Dry Hop	Citra	30 g	3 day(s)	12 %
Dry Hop	Mandarina Bavaria	50 g	3 day(s)	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM53 Voss kveik	Ale	Slant	100 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips piwowarski	6.7 g	Mash	60 min
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	8 min
Other	Witamina C	1.5 g	Secondary	7 day(s)
Other	Witamina C	1.5 g	Bottling	---
Other	Glukoza	106 g	Bottling	---

Notes

- WARKA 41
  18.12.2022
  Route 66 (22,2 litra fermentowało)

  Drożdże płynne górnej fermentacji FM53 Voss Kveik (gęstwa)

  do zacierania dodałem 6,7 grama gipsu piwowarskiego,
  zacierałem w 22 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 25,5 litra brzeczki,
  po filtracji, przed gotowaniem blg 14,5,
  po gotowaniu blg 15,7,
  strata łączna na gotowaniu i przelewaniu 4,8 litra,
  po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 20,7 litra brzeczki.
  (dolałem 1,5 litra wody udało się obniżyć blg do 15,0)

  Pomiar blg: po 6 dniach - 4 po 11 - 3,7
  Straty na mierzeniu blg 0,3 litra

  Przelałem na cichą po 8 dniach burzliwej, nie zbierałem gęstwy
  Straty przy przelewaniu na cichą 1,4 litra, dodałem 1,5 g witaminy C

  Dodałem chmiel na zimno na 4 dni przed butelkowaniem: według receptury

  Filtrowałem i butelkowałem po 16 dniach fermentacji
  Straty przy filtrowaniu 2,5 litra
  Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (112 gramów ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 18,8 litra

  Blg początkowe 15 końcowe 3,7, alk 6,3
  8 dni na fermentacji burzliwej, 8 dni na fermentacji cichej

  Butelkowałem 03.01.2023
  35 butelek
  Jan 28, 2023, 2:38 PM