

#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 | lunga | 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 | | | | |

| | | | | |
|---------|-------------------|------|----------|--------|
| 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 brzezki,
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 brzezki.
(dolałem 1,5 litra wody udało się obniżyć blg do 15,0)

Pomiar blg: po 6 dniach - 4 po 11 - 3,7
Straty na mierzaniu 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