

## #41 Route 66

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **36**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.32 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett Maris Otter	4 kg (60.3%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Viking Malt	1 kg (15.1%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (15.1%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.33 kg (5%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	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				

Na zimno	Sabro	60 g	3 dni	15 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	6.7 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	8 min
Inne	Witamina C	1.5 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Witamina C	1.5 g	Butelkowanie	---
Inne	Glukoza	106 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- 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 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  
28 sty 2023, 14:38