

## 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**
- Wystadzaj 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