

Moto GP

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.3 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **40.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 10 kg (80%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 1.2 kg (9.6%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 0.9 kg (7.2%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | Cara Gold Castlemalting | 0.4 kg (3.2%) | 78 % | 120 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 50 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g | 15 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 50 g | 10 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 50 g | 5 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Citra | 50 g | 1 min | 12 % |
| Na zimno | Centennial | 50 g | 5 dni | 10.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 100 g | 5 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 5 dni | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - American Ale | Ale | Płynne | 150 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | kwask fosforowy 75% | 1 g | Zacieranie | 0 min |
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia 33% | 20 g | Gotowanie | 80 min |

Notatki

- Receptura zerznięta z Grand Prix - American IPA Czesław Dziełak

Przeliczanie g na ml chlorku wapnia / 0,44022
3 lut 2017, 11:27