

8 Wired Hopwired IPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **78**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (85.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (7.1%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.1%)	79 %	13

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Cross	25 g	60 min	14 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	Motueka	10 g	30 min	8 %
Gotowanie	Southern Cross	5 g	20 min	14 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	20 min	11.2 %
Gotowanie	Southern Cross	10 g	0 min	14 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	5 g	0 min	11.2 %
Gotowanie	Motueka	15 g	0 min	8 %
Na zimno	Southern Cross	10 g	7 dni	14 %
Na zimno	Motueka	25 g	7 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Bazując na:
<http://www.craftedpours.com/homebrew-recipe/8-wired-hopwired-ipa-clone-homebrew-recipe>
<http://beersmithrecipes.com/viewrecipe/393184/hopwired-ipa>
26 lip 2016, 09:31