

## 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
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj 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