

Hacker

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **21**
- SRM **9.9**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4.5 kg (81.2%)	80 %	8
Ziarno	Rahr - Red Wheat Malt	0.4 kg (7.2%)	85 %	89
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.6%)	78 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.04 kg (0.7%)	55 %	985
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (7.2%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	50 min	8 %
Gotowanie	El Dorado	15 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	1 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Hibiskus suszony	20 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Gips Piwowski	3 g	Zacieranie	60 min
Inne	Witamina C	5 g	Gotowanie	60 min