

Hacker

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **16**
- SRM **8.8**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (72.6%)	80 %	8
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (7.3%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (12.1%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.3%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.03 kg (0.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	40 min	4 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	10 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	15 g	1 min	5.7 %

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	15 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	3 g	Zacieranie	60 min
Inne	Witamina C	5 g	Gotowanie	60 min