

Hacker

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **15**
- SRM **8.7**
- 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 **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.1 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 (78.3%)	80 %	8
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (7.8%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.2%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.8%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.03 kg (0.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	40 min	4 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 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	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