Hibiskus Red Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **---**
- IBU **68**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg *(72.7%)*	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg *(9.1%)*	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg *(9.1%)*	75 %	45
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg *(9.1%)*	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Pekko	20 g	30 min	13.6 %
Gotowanie	Pekko	4 g	20 min	13.6 %
Gotowanie	Eureka!	4 g	20 min	18 %
Gotowanie	Eureka!	15 g	10 min	18 %
Gotowanie	Eureka!	15 g	5 min	18 %
Whirlpool	Eureka!	26 g	0 min	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Safale S-04	Ale	Gęstwa	120 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	8 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Hibiskus	100 g	Gotowanie	20 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.