

Hazy Redneck #3

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 2 kg (41.7%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (41.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Castlemalting - Cara Clair | 0.4 kg (8.3%) | 78 % | 4 |
| Zastąpić Cara Clair ? | | | | |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (8.3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|--|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Vic Secret | 10 g | 60 min | 17.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 20 g | 10 min | 11 % |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 60 g | 0 min | 11 % |
| Na 78 stopni na 30 minut, wpisane zero minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 20 g | 3 dni | 11 % |
| Na zimno | Citra | 90 g | 3 dni | 12.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|------------|-------|--------------|------|
| Inne | witamina c | 2 g | Butelkowanie | --- |