

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 wylczenia 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	---