

# Hazy Redneck - Chmiele zmiana 1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **5.3**
- 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	Viking Wheat Malt	2 kg (41.7%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (8.3%)	75 %	45
Zastąpić Cara Clair ?				
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	rody hodowlane	15 g	60 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	10 g	10 min	1.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mouteka	10 g	10 min	5.4 %
Whirlpool	Wai-iti	30 g	15 min	1.8 %
Whirlpool	Superdelic	20 g	15 min	9.9 %
Na zimno	Wai-iti	40 g	3 dni	1.8 %
Na zimno	Superdelic	30 g	3 dni	9.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

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