

# Hazy Redneck

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **18**
- SRM **5.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 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<br>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  | Amarillo      | 10 g  | 60 min | 8.5 %      |
| 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 |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|              |     |       |      |        |
|--------------|-----|-------|------|--------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Safale |
|--------------|-----|-------|------|--------|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b> | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Inne       | witamina c   | 2 g          | Butelkowanie    | ---         |