

# 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 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 Sauvin	20 g	10 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	60 g	0 min	11 %
Na 78 stopni na 30 minut, wpisane zero minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Na zimno	Nelson Sauvin	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	---