

# Redneck

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **42**
- SRM **6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	3.1 kg (54.9%)	82 %	5
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.11 kg (37.3%)	80 %	7
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.39 kg (6.9%)	75 %	59
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (0.9%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	35.2 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	35.2 g	30 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	26.4 g	30 min	9.5 %
Na zimno	Citra	52.8 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	35.2 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	52.8 g	2 dni	12 %

Na zimno	Amarillo	26.4 g	2 dni	9.5 %
----------	----------	--------	-------	-------