

# 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 % |
|----------|----------|--------|-------|-------|