

Redneck

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **52**
- SRM **21.8**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **30.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (52.6%)	82 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (10.5%)	75 %	70
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (10.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (10.5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (5.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (10.5%)	70 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	50 g	60 min	14 %
Gotowanie	Palisade	20 g	15 min	7.5 %
Gotowanie	Jarrylo	20 g	10 min	15 %
Gotowanie	Palisade	20 g	5 min	7.5 %

Gotowanie	Palisade	50 g	0 min	7.5 %
-----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile