Łany Oklahomy 3.2

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **29**
- SRM **3.3**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **30 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **33 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **16 %/h**
- Boil size **45.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **95 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **17.4 liter(s)**
- Total mash volume **23.2 liter(s)**

Steps

- Temp **52 C**, Time **10 min**
- Temp **64 C**, Time **70 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **17.4 liter(s)** of strike water to **57.3C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **52C**
- Keep mash **70 min** at **64C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **34.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **45.9 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	BESTMALZ - Best Heidelberg	1 kg *(14%)*	80.5 %	3
Grain	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg *(14%)*	80.5 %	4
Grain	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg *(27.9%)*	82 %	5
Adjunct	Pszenica niesłodowana	1 kg *(14%)*	75 %	3
Grain	Enzymatyczny Viking Malt	0.6 kg *(8.4%)*	70 %	3
Kleikowanie 64°C, 20 min				
Grain	Płatki owsiane błyskawiczne	0.8 kg *(11.2%)*	70 %	4
Grain	Płatki żytnie błyskawiczne	0.4 kg *(5.6%)*	70 %	4
Adjunct	Łuska ryżowa sterylizowana	0.36 kg *(5%)*	1 %	1
Na wygrzew. Łuska ryżowa w proporcjach 30 g na każde 10% ziaren bez łuski, np: 30% - 90g, 40% - 120g, 50% - 200g Namoczyć w ciepłej wodzie.				

Hops

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Cascade PL własny Szyszka	110 g	60 min	4 %
Aroma (end of boil)	Citra	50 g	0 min	12 %
Przy 80 stopni C. i do końca chłodzenia				
Dry Hop	Citra	50 g	3 day(s)	12 %
Na duże wiadro				
Dry Hop	Mosaic	50 g	3 day(s)	10 %
Na duże wiadro				
Dry Hop	Citra	50 g	3 day(s)	12 %
Na małe wiadro				

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Culture	30 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Kwas mlekowy	5 g	Mash	5 min
Nie poszedł do warki w 07.04.2024r.				

Notes

- Zrobić dekokcję 1 warową!

  Odebrać letni dekokt 8L.
  Dekokt podgrzać do 65° na 15 min.
  Dekokt gotować przez 20 min.
  Reszta w garze podgrzewana delikatnie do 66°

  Podgrzać dekoktem do 78°
  Jun 21, 2023, 11:59 AM
- W poprzedniej wersji 3.0 było 8 g kwasu mlekowego i 4 g kwasu asko.
  IBU w okolicy 30.
  Mar 19, 2024, 10:49 AM