

Łany Oklahomy mini 2.0 - odchmilenie

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU ---
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1 kg (35.2%)	80.5 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (35.2%)	80 %	6
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.3 kg (10.6%)	70 %	3
Kleikowanie 64°C, 20 min				
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg (14.1%)	70 %	4
Ziarno	Łuska ryżowa sterylizowana	0.14 kg (4.9%)	1 %	1
Na wygrzew				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Kultury	20 g	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	5 g	Zacieranie	5 min
Czynnik do wody	Kwas l-askorbinowy	5 g	Butelkowanie	---