

Łany Oklahomy 2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny jasny 3,5-6	2 kg (30.1%)	82 %	5
Ziarno	Pszenvica niesłodowana	1.7 kg (25.6%)	70 %	3
Kleikowanie 64°C, 20 min				
Ziarno	Pale Wiking Malt	1.4 kg (21.1%)	79 %	6
Ziarno	Płatki jęczmienne błyskawiczne	1 kg (15%)	70 %	4
Ziarno	Pszeniczny Carawheat	0.2 kg (3%)	68 %	79
Ziarno	Zakwaszający pH 3,4-3,6	0.2 kg (3%)	10 %	3
Ziarno	Łuska ryżowa sterylizowana	0.15 kg (2.3%)	1 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8.8 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	50 g	0 min	8 %
Na zimno	Cascade PL	100 g	14 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	15 min
Inne	Chłodnica	1 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Kwas l-askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Kran : RO 1/1

<http://blog.homebrewing.pl/american-wheat-receptura/>

Nagazować na 2.5
10 cze 2019, 11:26

- Łuska ryżowa w proporcjach 30 g na każde 10% ziaren bez łuski, np: 30% - 90g, 40% - 120g, 50% - 200g
Namoczyć w ciepłej wodzie.
14 kwi 2020, 20:01