

Łany Oklahomy 3.1

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **35**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------------------------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Heidelberg | 1 kg (18%) | 80.5 % | 3 |
| Ziarno | Pilzneński Viking Malt | 1 kg (18%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 1 kg (18%) | 82 % | 5 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 1 kg (18%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Enzymatyczny Viking Malt | 0.5 kg (9%) | 70 % | 3 |
| Kleikowanie 64°C, 20 min | | | | |
| Ziarno | Płatki owsiane błyskawiczne | 0.4 kg (7.2%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Płatki żytnie błyskawiczne | 0.4 kg (7.2%) | 70 % | 4 |
| Dodatek | Łuska ryżowa sterylizowana | 0.25 kg (4.5%) | 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.

Chmiele

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade PL własny Szyszka | 35 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 60 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 35 g | 5 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|---------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Kultury | 30 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|-------|------------|-------|
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy | 4 g | Zacieranie | 5 min |

Nie poszedł do warki w 07.04.2024r.

Notatki

- 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°
21 cze 2023, 11:59

- W poprzedniej wersji 3.0 było 8 g kwasu mlekowego i 4 g kwasu asko.
IBU w okolicy 30.
19 mar 2024, 10:49