

## 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
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj 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