

Łany Oklahomy mini 2.0

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **60**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1 kg (30.4%)	80.5 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (30.4%)	80 %	6
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.55 kg (16.7%)	70 %	3
Kleikowanie 64°C, 20 min				
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg (12.2%)	70 %	4
Ziarno	Płatki żytnie błyskawiczne	0.18 kg (5.5%)	70 %	4
Ziarno	Łuska ryżowa sterylizowana	0.16 kg (4.9%)	1 %	1
Na wygrzew				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	30 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	10 min	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
Dodatek smakowy	Pulpa mango	850 g	Fermentacja cicha	1 dni
Czynnik do wody	Kwas l-askorbinowy	5 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Woda kran.
Próby jodowe!!
11 sie 2022, 10:23
- Dekokcja 1 warowa:

Odebrać dekokt 4 L przy 67°C.
Dekokt podgrzać do 72° na 15 min.
Dekokt gotować przez 20 min.
Podgrzać dekoktem do 78°
11 sie 2022, 10:38

- Nagazować 2.7
19 sie 2022, 15:18