

Łany Oklahomy

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **29**
- SRM **4.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Wiking Malt	2.6 kg (40.6%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny jasny 3,5-6	1.6 kg (25%)	82 %	5
Ziarno	Pszenica niestodowana	1 kg (15.6%)	70 %	3
Kleikowanie 64°C, 20 min				
Ziarno	Płatki pszeniczne błyskawiczne	0.4 kg (6.2%)	70 %	4
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg (6.2%)	70 %	4
Ziarno	Carapils Weyermann	0.2 kg (3.1%)	75 %	4
Ziarno	Łuska ryżowa sterylizowana	0.2 kg (3.1%)	1 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	15 min	7.6 %

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	---
Wyeast 1272 - American Ale II	Ale	Gęstwa	50 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	5 g	Zacieranie	53 min
Inne	Chłodnica	1 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Woda 50:50
Tesco: kran
14 kwi 2019, 20:36
- <http://blog.homebrewing.pl/american-wheat-receptura/>
14 kwi 2019, 21:35