

Łany Oklahomy mini 2.0

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

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **4 %**
- Size with trub loss **12.7 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **16 %/h**
- Boil size **17.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **90 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9.9 liter(s)**
- Total mash volume **13.2 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **9.9 liter(s)** of strike water to **57.3C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **52C**
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **11 liter(s)** of **76C** water or to achieve **17.6 liter(s)** of wort

Fermentables

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

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Izabella	30 g	60 min	5.1 %
Aroma (end of boil)	Citra	50 g	10 min	12 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Culture	20 g	fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Kwas mlekowy	5 g	Mash	5 min
Flavor	Pulpa mango	850 g	Secondary	1 day(s)
Water Agent	Kwas l-askorbinowy	5 g	Bottling	---

Notes

- Woda kran.
Próby jodowe!!
Aug 11, 2022, 10:23 AM
- 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°
Aug 11, 2022, 10:38 AM

- Nagazować 2.7
Aug 19, 2022, 3:18 PM