

2.2 Na fali

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **41**
- SRM **4.4**
- Styl **California Common Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (75.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.6%)	78 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.5%)	58.7 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.6%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	20 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Summit	10 g	30 min	15.8 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	40 g	40 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min