

A Steam

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **9.7**
- Styl **California Common Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (63%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (31.5%)	80 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.25 kg (3.9%)	72.8 %	90
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (1.6%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Spalt	30 g	2 min	5.5 %
Gotowanie	Spalt	20 g	20 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - California Lager	Lager	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs