

California Common

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **14**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	2 kg (37%)	80 %	3.5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (37%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Barke Munich	0.8 kg (14.8%)	82 %	17
Ziarno	Chateau Crystal Castle Malting	0.5 kg (9.3%)	73 %	150
Ziarno	żytni czekoladowy	0.1 kg (1.9%)	70 %	800

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewers	15 g	60 min	9 %
Gotowanie	Northern Brewers	30 g	10 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Northern Brewers	30 g	5 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Californian Lager M54	Lager	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's