

## CALIFORNIA COMMON

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **33**
- SRM **5.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (81.6%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński   | 0.5 kg (10.2%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150  | 0.2 kg (4.1%)  | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (4.1%)  | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Northern Brewer | 30 g  | 45 min | 10.1 %     |
| Gotowanie | Northern Brewer | 20 g  | 10 min | 10.1 %     |

### Drożdze

| Nazwa                                 | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|---------------------------------------|-------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M54 Californian Lager | Lager | Suche | 11 g  | Mangrove Jack's |