

California uber alles

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **45**
- SRM **6**
- Styl **California Common Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **100C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	viking pale ale	4.5 kg (81.8%)	79 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (9.1%)	79 %	45
Ziarno	waeyermann monachijski I	0.5 kg (9.1%)	78 %	12

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	Perle	35 g	15 min	7 %
Gotowanie	Perle	40 g	0 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2112 California Lager	Lager	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Gęstość przed wysłodzeniem 17Blg. Po wysłodzeniu 15 Blg. Ph 5,92.
3 lut 2024, 18:57