

caliofornia common

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **10.8**
- Styl **California Common Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Wyludź używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (76.9%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (19.2%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (3.8%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	10 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Northern Brewer	5 g	5 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	5 g	5 min	7 %
Gotowanie	BrewerGolds	10 g	40 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Płynne	35 ml	White Labs