

Maris Otter

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **51**
- SRM **9.2**
- Styl **California Common Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (74.6%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (14.9%)	81 %	53
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.5 kg (7.5%)	80 %	5
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.2 kg (3%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	55 min	15.5 %
Gotowanie	Challenger	30 g	30 min	7 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	25 g	5 min	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	25 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

california lager m54	Lager	Suche	10.5 g	mangrove jack
----------------------	-------	-------	--------	---------------