

SAN FRANCISCO

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **17**
- SRM **13**
- Styl **California Common Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale malt	5 kg (83.6%)	80 %	6
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (8.4%)	75 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 300	0.48 kg (8%)	71 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	12 g	60 min	9 %
Gotowanie	Northern Brewer	12 g	15 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	5 g	2 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs