

1.7 Na fali

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **5.8**
- Styl **California Common Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (75.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3%)	78 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.5%)	58.7 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3%)	75 %	30
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (1.5%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	1 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	15 g	Gotowanie	15 min