

## 19B. California Common

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **10**
- Styl **California Common Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadź używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpson extra pale ale	3.6 kg (88%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (6.1%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.12 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.12 kg (2.9%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	12 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	30 g	15 min	6.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	30 g	5 min	6.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-070 Lutra	Lager	Płynne	200 ml	omega

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl <sub>2</sub>	3 g	Zacieranie	60 min