

## #39 Słońce Kalifornii

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (41.3%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1.5 kg (24.8%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Żytni                | 1.5 kg (24.8%) | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.5 kg (8.3%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Karmelowy 400 EBC    | 0.05 kg (0.8%) | 75 %       | 400 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic     | 10 g  | 10 min | 10.3 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo   | 10 g  | 10 min | 8.2 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 20 g  | 10 min | 6.3 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook    | 10 g  | 10 min | 5.3 %      |
| Whirlpool                 | Chinook    | 15 g  | 15 min | 5.3 %      |
| Whirlpool                 | Mosaic     | 15 g  | 15 min | 10.3 %     |
| Whirlpool                 | Amarillo   | 15 g  | 15 min | 8.2 %      |
| Whirlpool                 | Cascade    | 15 g  | 15 min | 6.3 %      |

|          |         |      |       |        |
|----------|---------|------|-------|--------|
| Na zimno | Chinook | 20 g | 7 dni | 5.3 %  |
| Na zimno | Mosaic  | 30 g | 5 dni | 10.3 % |

## Notatki

- Filtracja przejebana... używałem brewbaga i to chyba był błąd i oczywiście zapomniałem o przerwie 78 stopni żeby rozrzedzić zacier i ten.. zrobił się niezły kiesel, zacieru połowa tego co miało być. Przeleję worek 7L wody o temp 80 stopni, może coś wyciągnie jeszcze.  
*15 maj 2021, 11:43*