

## #98 Californication v.8

- Gęstość **13 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **7.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **39 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.9 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **26.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	6.5 kg (83.3%)	79 %	4
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	1 kg (12.8%)	77 %	20
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.8%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis