

# CAL COMMON

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **30**
- SRM **11.5**
- Styl **California Common Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	4.5 kg (78.3%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Munich Malt	0.5 kg (8.7%)	80 %	23
Ziarno	Simpsons - Crystal T50	0.5 kg (8.7%)	74 %	132
Ziarno	Simpsons - Amber Malt	0.2 kg (3.5%)	75 %	62
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.05 kg (0.9%)	71 %	600

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	20 g	60 min	8.1 %
Gotowanie	Northern Brewer	30 g	15 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Northern Brewer	50 g	1 min	8.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss kveik	Ale	Gęstwa	5 ml	house culture

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock	1 g	Gotowanie	15 min