

## cali lager

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **11**
- Styl **California Common Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (90.9%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (9.1%)	79 %	130

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	50 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Brewers Gold	15 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Brewers Gold	15 g	5 min	4.5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	werbena cytrynowa	30 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skorka z jednej cytryny i limonki	1 g	Gotowanie	10 min
Inne	laktoza	100 g	Gotowanie	10 min
Zioło	mieta swieza	30 g	Gotowanie	10 min