

California Common

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **5.2**
- Styl **California Common Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt Europe	3 kg (71.4%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.9%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Ciemny	0.1 kg (2.4%)	80 %	150
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (9.5%)	80 %	2
Cukier	Cukier	0.2 kg (4.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Sybilla	30 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	30 min	4.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W 34/70	Lager	Gęstwa	120 ml	fermentis