

California Common

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **10.6**
- Styl **California Common Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Malt	4 kg (64.5%)	78 %	6
Ziarno	Munich Malt 15	2 kg (32.3%)	80 %	15
Ziarno	Simpsons DRC	0.15 kg (2.4%)	80 %	300
Ziarno	Weyermann - Carafa I chocolate	0.05 kg (0.8%)	70 %	850

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Ekuanot Uniw.	7 g	45 min	13.5 %
Gotowanie	Magnat Gor.	20 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic Uniw.	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Ekuanot Uniw.	20 g	13 dni	13.5 %
Na zimno	Mandarina Bavaria Arom.	30 g	3 dni	7.9 %
Na zimno	Sybilla Uniw.	20 g	2 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M54 Californian Lager	Lager	Gęstwa	200 ml	---
---------------------------------------	-------	--------	--------	-----

Dodatki

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

Notatki

- 1. Na zimno 20g Ekuantot w pierwszym dniu fermentacji.
15 lut 2020, 14:21