

## california common

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **57**
- SRM **13.6**
- Styl **California Common Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	1.5 kg (38%)	72 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (12.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (25.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.075 kg (1.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.025 kg (0.6%)	68 %	1200
Ziarno	płatki jęczmienne	0.25 kg (6.3%)	60 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.4 kg (10.1%)	75 %	40
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.2 kg (5.1%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Liberty	15 g	30 min	5 %
Gotowanie	Liberty	10 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Liberty	15 g	5 min	5 %
Whirlpool	Liberty	10 g	5 min	5 %
Whirlpool	Hallertau Tradition	15 g	5 min	5 %