

CALIFORNIA COMMON

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **33**
- SRM **5.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (81.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.1%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	30 g	45 min	10.1 %
Gotowanie	Northern Brewer	20 g	10 min	10.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M54 Californian Lager	Lager	Suche	11 g	Mangrove Jack's