

California Common

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **13.8**
- 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 **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	5.5 kg (84.6%)	79 %	6
Ziarno	karmelowy	0.5 kg (7.7%)	75 %	150
Ziarno	biscuit	0.5 kg (7.7%)	77 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	amarillo	20 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	amarillo	20 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	amarillo	10 g	15 min	8.9 %
Gotowanie	Jarrylo	15 g	15 min	15 %
Gotowanie	Jarrylo	5 g	5 min	15 %
Na zimno	Jarrylo	30 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Suche	11.5 g	Sterylnie