

California lager

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **46**
- SRM **5.9**
- Styl **California Common Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	4 kg (80%)	80.5 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (10%)	85 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (3%)	58.7 %	6
Ziarno	Cara munich	0.1 kg (2%)	--- %	160
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.1 kg (2%)	75 %	39
Ziarno	Cara munich	0.15 kg (3%)	--- %	90

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Millenium	25 g	60 min	17.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Tahoma	25 g	0 min	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M54 california lager	Lager	Suche	10 g	Mangrove jacks