

Californiacation v.6

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **6.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (69.8%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (23.3%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	5 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	0 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis