

Californian Common

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **5.3**
- Styl **California Common Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (89.7%)	82 %	4
Ziarno	Carared	0.1 kg (2.6%)	75 %	39
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.1 kg (2.6%)	75 %	20
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (5.1%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Relax	19 g	60 min	1 %
Gotowanie	Glacier	19 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M54 Californian Lager	Lager	Suche	10 g	Mangrove Jack's
---	-------	-------	------	-----------------