

# Californication

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **69**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (50%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	55 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	55 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	14 dni	10 %
Na zimno	Citra	90 g	14 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile

starter drożdżowy