

## Californication v.7

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **39.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (46.5%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	4 kg (46.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.6 kg (7%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	13 %

### Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------