

Gorączka Żłota - California Common

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **41**
- SRM **5.1**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt	5 kg (90.9%)	80 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (9.1%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	45 g	50 min	7.6 %
Gotowanie	Northern Brewer	55 g	5 min	7.6 %
Na zimno	Northern Brewer	100 g	3 dni	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M54 Californian Lager	Lager	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Fermentacja:
Burzliwa (7-8 dni w 19-21 st. C)
Cicha -//-

Butelkowanie:
Syrup cukrowy (110 g cukru w 330 ml wody) na refermentację

Dojrzewanie piwa:
3 tygodnie w temperaturze 16-18 st. C.

Na zdrowie!
(Koszt surowców w TB: 56,2 zł)
26 mar 2018, 20:47