

III California v2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **45**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.86 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.23 kg (6.2%)	78 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.23 kg (6.2%)	80 %	39
Ziarno	Carared	0.4 kg (10.8%)	75 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	17.14 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	17.14 g	5 min	6 %
Whirlpool	Citra	17.14 g	3 min	12 %
Whirlpool	Cascade	34.29 g	3 min	6 %
Na zimno	Cascade	9 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6.86 g	Fermentis