

Na lekko

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**
- Styl **California Common Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.8 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladżaj używając **24.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński IREKS	6 kg (70.6%)	80.5 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.9%)	60 %	3
Ziarno	Orkisz niesłodowany	1.5 kg (17.6%)	40 %	4
Ziarno	Briess - Rye Malt	0.5 kg (5.9%)	80 %	7