

Polish Common

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **34**
- SRM **3.5**
- Styl **California Common Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Puławski	10 g	10 min	6.1 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	10 min	7.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %
Gotowanie	Puławski	15 g	0 min	6.1 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	0 min	7.8 %
Na zimno	Puławski	15 g	5 dni	6.1 %
Na zimno	Oktawia	15 g	5 dni	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
california	Ale	Suche	10 g	---