

Santa Clara

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **35**
- SRM **12.6**
- 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 brzeczki **27.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Ekstrakt słodowy CIEMNY	0.7 kg (17.1%)	80 %	80
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy niechmielony PALE ALE	3.4 kg (82.9%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7 %
Na zimno	Challenger	50 g	4 dni	7 %

Drożdże

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