

Sen o Kalifornii

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **10.1**
- Styl **California Common Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **30.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (52.6%)	82 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (10.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (10.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (10.5%)	70 %	70
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (10.5%)	75 %	70
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	50 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Chinook	50 g	10 min	13 %
Gotowanie	Oktawia	50 g	5 min	7.1 %
Gotowanie	Chinook	50 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile