

Steam beer

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **41**
- SRM **12.2**
- Styl **California Common Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- 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	Viking Pale Ale malt	3 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (20%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (20%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
california lager	Lager	Suche	10 g	---