

## #39 Słońce Kalifornii

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **6**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **21.2 liter(s)**
- Total mash volume **27.2 liter(s)**

### Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **15 min**

### Mash step by step

- Heat up **21.2 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **15 min** at **78C**
- Sparge using **12.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.8 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (41.3%)	80 %	5
Grain	Pszeniczny	1.5 kg (24.8%)	85 %	4
Grain	Żytni	1.5 kg (24.8%)	85 %	8
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Grain	Karmelowy 400 EBC	0.05 kg (0.8%)	75 %	400

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Aroma (end of boil)	Mosaic	10 g	10 min	10.3 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	10 g	10 min	8.2 %
Aroma (end of boil)	Cascade PL	20 g	10 min	6.3 %
Aroma (end of boil)	Chinook	10 g	10 min	5.3 %
Whirlpool	Chinook	15 g	15 min	5.3 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	15 min	10.3 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	15 min	8.2 %
Whirlpool	Cascade	15 g	15 min	6.3 %
Dry Hop	Chinook	20 g	7 day(s)	5.3 %
Dry Hop	Mosaic	30 g	5 day(s)	10.3 %

## Notes

- Filtracja przejebana... używałem brewbaga i to chyba był błąd i oczywiście zapomniałem o przerwie 78 stopni żeby rozrzedzić zacier i ten.. zrobił się niezły kisiel, zacieru połowa tego co miało być. Przeleję worek 7L wody o temp 80 stopni, może coś wyciągnie jeszcze.  
*May 15, 2021, 11:43 AM*