

# Kalifornija

Kiekis: 23 litriai  
Efektyvumas: 77 %  
Stilius: Kalifornijos paprastas alus  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2017-12-21 20:29:29  
Receptas modifikuotas: 2021-06-25 16:13:34

OG: 1.063  
FG: 1.016  
ABV: 6.2 %  
IBU: 22  
EBC: 11  
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja savyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen savyklas  
BEST Caramel Light savyklas  
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	5.500	89.9
30.0	0.500	8.2
4.0	0.120	2.0
	<u>6.120</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum  
Hallertau Mittelfruh

### Forma

-  
-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

13.0  
3.5

### IBU

18.6  
3.1

### Kiekis (g)

16  
20  
36

### Laikas

60  
15

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar BRY-97 American West Coast

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Airiška kerpena

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

15 min.

### Kiekis

5.0 g

## Pastabos

24 l vandens

42°C - 15 min (dribsniai)

62°C - 40 min

72°C - 10 min

78°C - 15 min

Pasiekus temp tekinau 10 l ir perliejam 5 l, paracirkuliuojam ir į paūzės pabaigą tekinau likutį.

Fermentuojam prie kambario temp

Stiliaus aprašymas: <https://www.beeradvocate.com/beer/style/132/>

The California Common, or Steam Beer, is a unique 100% American style lager. It's usually brewed with a special strain of lager yeast that works better at warmer temperatures. This method dates back to the late 1800's in California when refrigeration was a great luxury. The brewers back then had to improvise to cool the beer down, so shallow fermenters were used. So in a way the lager yeast was trained to ferment quicker at warmer temperatures.