

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)



2026-04-19

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 tekinam 10 l ir perliejam 5 l, paracirkuliuojam ir į paūzės pabaigą tekinam 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.