

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 salyklas)



2026-06-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
BEST Caramel Light salyklas
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.