



California Common

Method: **All Grain**

Style: **California Common** Boil Time: **60 min**

Batch Size: **20 liters** (fermentor volume) Pre Boil Size: **26 liters**

Post Boil Size: **20 liters**

Pre Boil Gravity: **1.040** (recipe based estimate) Efficiency: **70%**

Original Gravity: **1.052** Final Gravity: **1.011**

ABV (standard): **5.42%** IBU (tinseth): **31.83**

Fermentables

Amount	Fermentable	PPG	°L	Bill %
3.3 kg	<u>Weyermann® PALE ALE</u>	39	2.3	70.2%
0.7 kg	<u>Weyermann® MUNICH TYPE 2</u>	36	10	14.9%
0.5 kg	<u>Weyermann® CARAMUNICH® TYPE 2</u>	34	46	10.6%
0.2 kg	<u>German - CaraRed</u>	34	20	4.3%
4.7 kg	Total			

Hops

Amount	Variety	Type	AA	Use	Time	IBU	Bill %
60 g	Tettnanger	Pellet	3.1	Boil	60 min	25.84	60%
20 g	Tettnanger	Pellet	3.1	Boil	15 min	4.27	20%
20 g	Tettnanger	Pellet	3.1	Boil	5 min	1.72	20%

Hops Summary

Amount	Variety	IBU	Bill %
100 g	Tettnanger (Pellet)	31.83	100%
100 g	Total		

Yeast - Californian Lager

M54– MANGROVE JACK'S CRAFT SERIES

PRILAGODBA VODE 100% RO VODA

Amount	Name	Type	Use
15 ml	<u>Calcium Chloride (dihydrate)</u> 33%	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water
1.5 g	<u>Epsom Salt</u>	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water
1.5 g	<u>Gypsum</u>	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water
1 g	Baking soda	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water

Prilagodba vode za one koji kuhaju sa 100% RO filtriranom vodom





Dragi Pivaru,

u paketu se nalaze svi potrebni sastojci za odličan California Common lager .

Jedan od prvih stilova lagera na novom kontinentu kada još nije bilo mogućnosti hlađenja, a piva se proizvodila sa leger soj kvacima.

Za lakše kuhanje pripremili smo nekoliko kratkih crtica.

Vodu zagrij nekoliko stupnjeva iznad željete temperature ukomljavanja. Preporučamo temperaturu ukomljavanja 65C.

Dakle ovisno o sistemu, temperaturi okoline i samih sastojaka, potrebno je vodu zagrijati na oko 70C.

Za željenu količinu 20l gotovog piva, potrebno je ukupno za ukomljavanje i ispiranje oko 30l vode.

U polovicu (može biti i neki drugi omjer, ovisno o sistemu) pripremljene i zagrijane vode, polako sipati samljeveni slad i miješati lopaticom da se brašno iz slada ne zgruda.

Provjeriti temperaturu komine i po potrebi dogrijati ili rashladiti. Ostaviti da se ukomljava 60 min.

Prije isteka 60 min ukomljavanja, u drugoj posudi zagrijati ostatak pripremljene vode na oko 75C.

Nakon isteka ukomljavanja od 60min, iscijediti sladovinu i isprati sa ostatkom pripremljene vode.

Ukupno skupljenu sladovinu (trebalo bi skupiti oko 26l sladovine) staviti kuhati 60min. Vrijeme kuhanja počinje teći kada sladovina zakipi.

Hmeljenje počinje nakon što sladovina zakipi – 60 min Tettnanger hmelj.

Hmelj koji se dodaje na 15 min ide u kotao 15 minutu prije kraja kuhanja, dakle 45 min nakon što je sladovina zakipila, a hmelj na 5 min dodaje se 5 min prije kraja kuhanja, tj nakon 55min od početka kuhanja.

Nakon proteka kuhanja od 60 min ugasi izvor topline i krenuti sa hlađenjem.

Sladovinu je potrebno ohladiti na 18-20C, aerirati te dodati kvasac prema uputi sa kvasca.

Ostaviti na kontroliranoj temperaturi od 18-20C sljedećih 10-15 dana.

Izmjeriti završnu gustoću (FG), te ako je u granicama recepta i nema vidljive fermentacije, točiti u boce sa dodanom dekstrozom. Preporuka 6g dekstroze /l piva. Začepiti i ostaviti na toplom oko 20C sljedećih minimalno 7 dana.

Za pravi užitek pijenja California Common lagera, prije konzumacije ohladiti na 5 -10C.

Uživaj u svojem lageru!

Tvoj BREWSHOP.HR!

