

# Kalifornija

Kiekis: 23 litrai  
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)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	5.500	89.9
BEST Caramel Light salyklas	30.0	0.500	8.2
Avižiniai dribsniai	4.0	0.120	2.0
		<u>6.120</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	Virimui (kartumui)	13.0	18.6	16	60
Hallertau Mittelfruh	-	Aromatui (virimui)	3.5	3.1	<u>20</u>	15
					36	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar BRY-97 American West Coast	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	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 pauzės 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.