


# BRAUREZEPT CALIFORNICATION - CALIFORNIA COMMON


California Common oder auch Steam Beer genannt, war zur Zeit des kalifornischen Goldrausches das meistverbreitete Bier der USA als günstiges Bier der Arbeiterklasse. Charakteristisch ist ein betonter Malzcharakter, deutliche Hopfennote und fruchtiger Hefecharakter durch typischerweise untergärende Hefe, die bei höherer Temperatur vergoren wird.

## BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 12,0° Plato
- Bittere: ca. 35 IBU
- Farbe: 22 EBC
- Alkohol: ca. 5,3 % Vol.
- Hauptguss 55 Liter
- Nachguss 15 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter

## ROHSTOFFE

 66% Pilsner Malz = 7,0kg  
28% Münchner Malz = 3,0kg  
6% CaraAmber = 0,6kg

 45g Northern Brewer, 10,8%α  
80g Crystal, 4,4%α

Trockenhefe:  
2x Mangrove Jacks  
M54 - Californian Lager Yeast  
Optional Flüssighefe OG:  
2x Wyeast #1007 German Ale

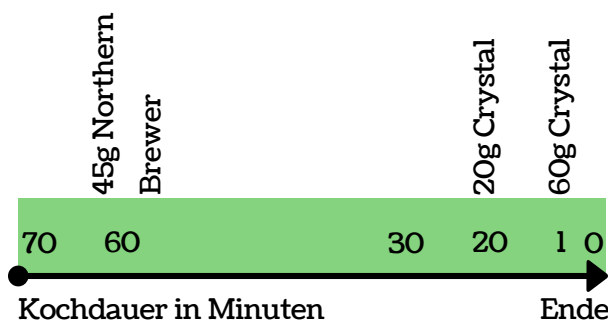
## MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 68°C
2. Rast bei 68°C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78°C für 1 min

## HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. Northern Brewer 45g bei 60 min
2. Crystal 20g bei 20 min
3. Crystal 60g bei 1 min



## GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 16-18°C Grad Celsius.  
Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.