

3 Jedenastka ALE

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **39**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (10%)	85 %	5
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (10%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	31 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	35 g	0 min	12 %
Gotowanie	Książęcy	100 g	0 min	7 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- 15.03.2020 - zacieranie - start fermentacji wieczorem 11.5 brix, 11,2 BLG
po 4 dniach fft test na 73%, pierwsze pokolenie
- 25.03 - 50g citra na zimno. 3,4 BLG
- 21 mar 2020, 21:55