

## 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