

Ecstasy

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **53**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.75 kg (48.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.8%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (21.1%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.4%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	60 %	3
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (8.8%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho 7	30 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Idaho 7	20 g	5 min	12.7 %
Gotowanie	Talus	50 g	5 min	7.4 %
Na zimno	Riwaka	50 g	3 dni	17 %
Na zimno	Idaho 7	50 g	3 dni	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
--------------------------------	-----	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfoc	2 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	---