

ESB

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **16.9**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.7 kg (83.3%)	81 %	6
Ziarno	Simpsons - Crystal Medium	0.2 kg (6.2%)	74 %	108
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.15 kg (4.6%)	74 %	158
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (3.1%)	79 %	45
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.08 kg (2.5%)	73 %	887
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.01 kg (0.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale