

## ESB jasny

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **33**
- SRM **10.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 4 kg (64.5%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (16.1%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC      | 1 kg (16.1%)  | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300        | 0.2 kg (3.2%) | 70 %       | 299 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum     | 20 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | Cascade PL | 20 g  | 60 min | 5.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 60 ml | Fermentis    |