

# Extra Special Bitter

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **30**
- SRM **16.1**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Low Colour	4.5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Crystal I	0.6 kg (11.1%)	80 %	160
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.6%)	80 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Challenger	20 g	30 min	5.8 %
Gotowanie	Challenger	10 g	10 min	5.8 %
Whirlpool	East Kent Goldings	50 g	20 min	4.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP005 - British Ale Yeast	Ale	Płynne	250 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wyeast Nutrient	2 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Whirlfloc	2 g	Gotowanie	10 min