

## Bitewne ESB

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **22**
- SRM **8.8**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (0.9%)	70 %	812
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (5.2%)	73 %	80
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.5%)	85 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.5%)	73 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	0 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	0 min	4.5 %