

ESB

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **38**
- SRM **13.9**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.28 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 6.5 kg (92.9%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Simpsons - DRC® Double Roasted Crystal | 0.5 kg (7.1%) | 70 % | 300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 35 g | 90 min | 5.8 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 35 g | 30 min | 5.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 30 g | 5 min | 5.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|-------|---------------|
| Kveik | Ale | Gęstwa | 5 ml | House culture |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlflock | 1 g | Gotowanie | 10 min |