

## ESB

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **7.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.9 kg (74.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (7.8%)	75 %	45
Ziarno	Amber Malt	0.1 kg (3.9%)	75 %	43
Ziarno	Monachijski	0.05 kg (2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.05 kg (2%)	75 %	150
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.25 kg (9.8%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	5 %
Gotowanie	Cascade	5 g	5 min	5 %
Whirlpool	Cascade	25 g	15 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	30 ml	FM