

## ESB

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **35**
- SRM **14.4**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.4 kg (36.9%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (46.2%)	79 %	16
Ziarno	Briess - Caracrysal Wheat Malt	0.5 kg (7.7%)	78 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.5%)	78 %	400
Ziarno	Cookie	0.5 kg (7.7%)	78 %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Challenger	70 g	5 min	7 %
Whirlpool	East Kent Goldings	50 g	15 min	5.1 %