

Esb

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **8**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **41.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	10 kg (88.5%)	83 %	6
Ziarno	Briess - Caracrystal	0.8 kg (7.1%)	78 %	150
Cukier	Muscovado jasny	0.5 kg (4.4%)	100 %	28

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	70 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	7 min	5.1 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	250 ml	White Labs
Starter 2 litry				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	65 min