

ESB

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **46**
- SRM **6.9**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

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 **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (86.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.5 kg (8.6%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | Amber Malt | 0.3 kg (5.2%) | 75 % | 43 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 30 g | 15 min | 6.8 % |
| Gotowanie | Azzacca | 25 g | 60 min | 10.8 % |
| Gotowanie | Sybilla | 20 g | 50 min | 6.8 % |