

## 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 %