

ESB #2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **48**
- SRM **9.9**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Crystal II	0.5 kg (9.1%)	80 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	50 g	60 min	9 %
Gotowanie	Challenger	25 g	5 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	25 g	5 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	5 min	4.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	25 g	5 dni	4.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfoc	2 g	Gotowanie	15 min