

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 |