

## ESB 2019

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **52**
- SRM **8.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	Crystal II	0.5 kg (8.7%)	80 %	130
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.3%)	79 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Palisade	50 g	60 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	2 min	4.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	50 g	3 dni	4.5 %

### Dodatki

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