

ESB

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **7.9**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.75 kg (87.3%)	80 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.25 kg (7.9%)	70 %	4
Ziarno	Crystal malt	0.15 kg (4.8%)	78 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	junga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	15 min	4.5 %
Na zimno	Fuggles	15 g	7 dni	4.5 %