

## ESB

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **32**
- SRM **8**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.1 kg (83.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (8.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (8.2%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	pilgrim	35 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Endeavour	10 g	10 min	8.5 %

### Dodatki

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