

ESB extra special bitter Homebrew Challenge

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **34**
- SRM **13.2**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **66.5 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66.5C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4.46 kg (86.9%)	81 %	6
Ziarno	Crystal II 200	0.46 kg (9%)	71 %	200
Ziarno	Brown fewcett	0.21 kg (4.1%)	70 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	40 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	40 g	20 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	0 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile