

ESB II

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **31**
- SRM **14.7**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (85.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.3 kg (5.7%) | 76 % | 150 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.3 kg (5.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.15 kg (2.9%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau | 30 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Sybilla | 35 g | 30 min | 4 % |
| Gotowanie | Perle | 35 g | 10 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 70 ml | Fermentis |