

## Esb nøgne

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **12**
- SRM **9.5**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **52 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **54.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **65.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **49.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **65.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	7 kg (83%)	83 %	6
Ziarno	Amber Malt	0.23 kg (2.7%)	75 %	90
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	0.7 kg (8.3%)	74 %	300
Cukier	Cukier	0.5 kg (5.9%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	30 g	60 min	6 %
Whirlpool	Tradition	40 g	20 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - Lalbrew London English-style	Ale	Suche	22 g	Lallemand

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	7 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	Kwas mlekowy	4 g	Zacieranie	5 min
-----------------	--------------	-----	------------	-------