

## ESB - TB

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **32**
- SRM **10**
- 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 **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (44.4%)	79 %	22
Ziarno	Rahr - Red Wheat Malt	0.3 kg (6.7%)	85 %	89
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (4.4%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	40 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Bramling	40 g	15 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	---

### Notatki

- Gotowiec z twójbrowar.pl  
Przed gotowaniem: 12/24L  
Po gotowaniu: 13,2/21L  
Warzone 30.09.2023. Gęstwa po citrusy APA zadana 1.10.2023  
06.10.2023 - brak oznak fermentacji  
09.10.2023 - zmiana pokrywki na pełne, bez rurki + dogrzewanie na 19 \*C  
Rozlew - 28.10.2023 - 10L KEG/ 10 L do butelek z 36g cukru białego.  
1 paź 2023, 12:15