

ESB v2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **42**
- SRM **12.6**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Chevalier Heritage	5 kg (87%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (8.7%)	72 %	236
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.3%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Challenger	30 g	20 min	6.1 %
Gotowanie	Challenger	70 g	0 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Irish Ale	Ale	Płynne	1400 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaSO4	7 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	8 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	Whirlfloc-T	2.5 g	Gotowanie	10 min
-----------------	-------------	-------	-----------	--------