

## ESB v3

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **45**
- SRM **12.2**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.4 kg (84.2%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.25 kg (8.8%)	72 %	236
Ziarno	Wheat, Torrified	0.2 kg (7%)	79 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	20 g	60 min	9 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	20 min	6.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	0 min	6.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaSO4	3.33 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	Lactic Acid	3.81 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Whirlfloc-T	1.19 g	Gotowanie	10 min