

ESBx1

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **8.5**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (71.4%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (11.9%)	79 %	22
Ziarno	Carared	0.5 kg (11.9%)	75 %	39
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Admiral	15 g	6 min	14.3 %
Na zimno	Admiral	15 g	5 dni	14.3 %
Na zimno	Admiral	5 g	0 dni	14.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile