

Extra Special Bitter

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **111**
- SRM **5.3**
- 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 **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (76.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (19.2%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Viking malt Cookie | 0.2 kg (3.8%) | 79 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Herkules | 60 g | 65 min | 17.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Bobek | 30 g | 7 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale T-58 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |