

## Extra Special Bitter (ESB)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **53**
- SRM **7.4**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale             | 2 kg (75.5%)   | 80 %       | 8   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (18.9%) | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Biscuit Malt                | 0.15 kg (5.7%) | 79 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 25 g  | 60 min | 8.8 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 5 min  | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |