

Kluska ESB

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **13.6**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	5 kg (87.7%)	80.5 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.5 kg (8.8%)	74 %	160
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (3.5%)	75 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	20 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Northdown	20 g	50 min	7.8 %
Gotowanie	Northdown	10 g	45 min	7.8 %
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	20 min	3.6 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	0 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast 1768	Ale	Płynne	125 ml	---