

## Smoked ESB

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **30**
- SRM **18.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

### Kroki

- Temp **66.7 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66.7C**
- Wystadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Halcyon Pale Ale (Fawcett)	2.25 kg (60.8%)	83 %	7
Ziarno	Słód Wędzony (Steinbach)	0.5 kg (13.5%)	80 %	6
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.3 kg (8.1%)	73 %	177
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.25 kg (6.8%)	77 %	97
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (4.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.05 kg (1.4%)	60 %	690
Cukier	Invert Sugar	0.2 kg (5.4%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	0 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	480 ml	Fermentum Mobile
--------------------------	-----	--------	--------	------------------