

# SESJA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **54**
- SRM **66.4**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (43.2%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.2 kg (43.2%)	80 %	700
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.2%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (1.8%)	70 %	1204
Ziarno	Czekoladowy Bruntal	0.075 kg (2.7%)	60 %	788
Ziarno	VIKONGMALT pszenica prażona	0.05 kg (1.8%)	70 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	50 min	11.7 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	30 min	8 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	15 g	1 min	3 %
Na zimno	Amarillo	22 g	10 dni	7.8 %
Na zimno	Citra	13 g	10 dni	12.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Ziarna Kawy	10 g	Gotowanie	10 min