

# sesyjniak

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (15.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (15.9%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (68.2%)	80 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12.2 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	12.2 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	1 min	12.2 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	13.1 %

## Drożdże

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