

Fińskie lato jest fajne, bo jest wtedy mało śniegu - Sahti

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU ---
- SRM **7.8**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **5 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.9%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.9%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (6.9%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.9%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.2 kg (2.8%)	85 %	8

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lwowskie	Ale	Suche	50 g	---
Safale T-58	Pszeniczne	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Gałęzie jałowca	300 g	Zacieranie	60 min
Zioło	Owoce jałowca	20 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Gałęzie dodane tylko na filtrację. Piwo zagotowane i od razu schłodzone.
12 mar 2024, 20:55