

Sahti

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **42**
- SRM **9.7**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wyszładzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale IREKS	2 kg (30.3%)	80 %	7
Ziarno	Żytni	0.7 kg (10.6%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (22.7%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (15.2%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (13.6%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (7.6%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
piekarnicze	Ale	Suche	30 g	piekarnia

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	owoce jałowca	70 g	Zacieranie	10 min
Zioło	gałązki jałowca	600 g	Zacieranie	40 min