

Sahti ∞

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **9**
- SRM **20.3**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **---** L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyśladzaj używając **-14.4 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	1.5 kg (20.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.9%)	79 %	22
Ziarno	Biscuit Malt	0.44 kg (6.1%)	79 %	45
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.3 kg (4.2%)	80 %	5
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.3 kg (4.2%)	82 %	10
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.16 kg (2.2%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Lublin (Lubelski)	25 g	960 min	3.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Delecta Piekarskie	Pszeniczne	Suche	8 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Owoce Jałowca	15 g	Zacieranie	120 min
Przyprawa	Owoce Jałowca	15 g	Gotowanie	5 min
Inne	Gałęzie Jałowca	250 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Owoce Jałowca	5 g	Fermentacja burzliwa	7 dni

Notatki

- Szyszki chmielu, gałęzie jałowca i 15 g owoców do filtracji, 5g owoców z gotowania dodatkowo do fermentacji.
28 kwi 2019, 22:38