

# Sahti

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **17**
- SRM **21**
- Styl **Specialty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **---** L

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **60 min**
- Temp **60 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **80 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **56.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **80C**
- Wyladzaj używając **-9.8 L** wody o temp. **76C**

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno  | CastleMalting - Pilzneński  | 5 kg (65.8%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno  | CastleMalting - Monachijski | 2 kg (26.3%)  | 80 %       | 16  |
| Ziarno  | CastleMalting - Special B   | 0.5 kg (6.6%) | 70 %       | 350 |
| Dodatek | Owies niesłodowany          | 0.1 kg (1.3%) | 75 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do         | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Cascade PL | 30 g  | 60 min | 5.2 %      |

## Drożdże

| Nazwa   | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|---------|-----|--------|-------|--------------|
| Jovaru  | Ale | Gęstwa | 10 ml | priv         |
| Stranda | Ale | Gęstwa | 10 ml | priv         |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa          | Ilość | Użyto do   | Czas    |
|-----------|----------------|-------|------------|---------|
| Przyprawa | Ziarna jałowca | 8 g   | Zacieranie | 105 min |