

Sahti PK

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU ---
- SRM **18.2**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	3 kg (50%)	81 %	3
Ziarno	Münchener Malz Best	0.5 kg (8.3%)	78 %	20
Ziarno	Rauch Malt (Germany)	0.5 kg (8.3%)	81 %	4
Ziarno	Caramunich 2 Best	0.5 kg (8.3%)	73 %	120
Ziarno	Roggenmalz	0.5 kg (8.3%)	84 %	7
Ziarno	Weizenmalz Dunkel	0.5 kg (8.3%)	82 %	16
Ziarno	Dinkelmalz	0.1 kg (1.7%)	--- %	6
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.1 kg (1.7%)	55 %	1100
Ziarno	Peated	0.3 kg (5%)	--- %	---

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Sahti	Ale	Suche	25 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Zioło	Jałowiec gałazki	200 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Jałowiec	10 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	jałowiec	5 g	Fermentacja cicha	5 dni