

Sahti (S)

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU ---
- SRM **19.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **82 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **82C**
- Wyladuj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (71%)	72 %	4
Ziarno	Monachijski typ I Weyermann	0.4 kg (8.1%)	72 %	14
Ziarno	Monachijski	0.83 kg (16.8%)	72 %	15
Ziarno	Żytni Czekoladowy Thomas Fawcett	0.12 kg (2.4%)	72 %	650
Ziarno	Żytni prażony	0.08 kg (1.6%)	72 %	500

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Gałęzie jałowca	5 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Żytni prażony w piekarniku - 180 C - 40 min.
Gałęzie po 45min w 60 stopniach.
18 mar 2024, 18:16