

Sahti

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **9**
- SRM **18.2**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.57 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **43 C**, Czas **15 min**
- Temp **54 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **15 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **50.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **43C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Wsładzaj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (54.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.5 kg (6.8%)	100 %	30
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.8%)	85 %	8
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.35 kg (4.8%)	71 %	300
Ziarno	Rye Smoked Malt Steinbach	2 kg (27.2%)	80 %	5.3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP011 - European Ale Yeast	Ale	Płynne	30 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Juniper Berries	30 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Juniper Branches	80 g	Zacieranie	75 min

Notatki

- Receptura znaleziona w internecie, przetłumaczona na polski.

Dno gara zaciernego wyłożyć wcześniej sparzonymi gałęziami jałowca.

Wysładzać 15l wody o temperaturze 82st.C

Gotować do osiągnięcia 19 litrów brzezki.

Fermentacja burzliwa: tydzień w temperaturze 20-22st.C.

Fermentacja cicha: tydzień, lub do jej zakończenia.

24 paź 2016, 21:06