

# SAHTI

- Gravity **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU ---
- SRM **10.3**
- Style **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **30 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **31.5 liter(s)**
- Boil time **0 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size --- **liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **31.8 liter(s)**
- Total mash volume **42.4 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Sahti	5 kg (47.2%)	80 %	---
Grain	Viking Malt Wędzony Czeresnią	2 kg (18.9%)	82 %	10
Grain	Strzegom Pszeniczny	3.3 kg (31.1%)	81 %	6
Grain	Strzegom Czekoladowy 400	0.3 kg (2.8%)	68 %	400

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM53 Voss kveik	Ale	Slant	1000 ml	FM

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	gałązki jałowca	1000 g	Mash	30 min

Gałązki jałowca wraz z czerwonymi owocami użyto do filtracji zacieru. Gałązek było mniej więcej 1/3 - 1/2 wysokości fermentora