

#14 Sahti

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **16**
- SRM **14.2**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (43.1%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	2 kg (17.2%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8.6%)	85 %	4
Ziarno	Amber Malt	1 kg (8.6%)	75 %	43
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (8.6%)	80 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (4.3%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.3%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (4.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (0.9%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss Kveik	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Jałowiec	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Jałowiec	10 g	Zacieranie	60 min