

## #222 sahti

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU ---
- SRM **4.3**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.9 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.3 L**
- Czas gotowania **2 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt pilzneński	1 kg (25%)	82 %	4
Ziarno	Viking Malt pszeniczny	1 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Viking Malt owsiany	1 kg (25%)	61 %	5
Ziarno	Viking Malt żytni	1 kg (25%)	80 %	9

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	lunga PL 2022 szyszka	100 g	1 min	11 %
Zacieranie	Jałowiec	20 g	40 min	1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Drożdże piekarskie	Ale	Kultury	18 g	Lallemand