

# Light Sahti

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU ---
- SRM **15.2**
- Styl **Other Smoked Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

## Kroki

- Temp **60 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **80 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.5 L** wody do zacierania do **68.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **80C**
- Wyladuj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (62.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (13.5%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	0.5 kg (13.5%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (10.8%)	75 %	150

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Jałowiec	12 g	Zacieranie	120 min

## Notatki

- Wodiczka do wyladzania 90 stopni  
*10 kwi 2019, 01:23*