

MPPD 2024 Sahti

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **9**
- SRM **6.4**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (57.9%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.5%)	60 %	3
Ziarno	Rye, Flaked	1 kg (10.5%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (15.8%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.5 kg (5.3%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	5 min	13 %
Whirlpool	Hallertau	25 g	5 min	4.5 %
Na zimno	Hallertau	25 g	10 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
piekarnicze	Ale	Suche	20 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	jałowiec	100 g	Zacieranie	45 min
Dodatek smakowy	Owoc jałowca	40 g	Zacieranie	60 min