

Projekt Sahti

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU ---
- SRM **16**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (37.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (18.9%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (18.9%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.4 kg (7.5%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Wędzony bukiem Viking Malt | 0.4 kg (7.5%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (9.4%) | 79 % | 10 |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| Sahti | Ale | Suche | 25 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|------------|--------|
| Przyprawa | Jałowiec | 10 g | Zacieranie | 10 min |