

# 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