

# RAW SAHTI

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU ---
- SRM **8.1**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **80C**
- Wyladuj używając **-11 L** wody o temp. **76C**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ I 16 EBC Weyermann	2.2 kg (50%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (22.7%)	81 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (22.7%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (4.5%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	East Kent Goldings	25 g	0 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	500 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	gałęzie iglaków	500 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	skórki cytryn	50 g	Zacieranie	60 min

## Notatki

- 50% DEMI  
Chmiel dodany jako Hop Tea  
*22 mar 2022, 09:36*