

Sahti

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU ---
- SRM **14.8**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (4.9%)	75 %	30
Ziarno	Żytni	1 kg (9.8%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.8%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (29.4%)	80 %	5
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (9.8%)	79 %	45
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (9.8%)	82 %	10
Ziarno	Viking melanoidynowy	1 kg (9.8%)	75 %	60
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	1 kg (9.8%)	75 %	2