

# Sahti

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **17**
- SRM **21**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **60 min**
- Temp **60 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **80 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **56.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **80C**
- Wystadzaj używając **-9.8 L** wody o temp. **76C**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	CastleMalting - Pilsneński	5 kg (65.8%)	81 %	4
Ziarno	CastleMalting - Monachijski	2 kg (26.3%)	80 %	16
Ziarno	CastleMalting - Special B	0.5 kg (6.6%)	70 %	350
Dodatek	Owies niestodowany	0.1 kg (1.3%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Cascade PL	30 g	60 min	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Jovaru	Ale	Gęstwa	10 ml	priv
Stranda	Ale	Gęstwa	10 ml	priv

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Ziarna jałowca	8 g	Zacieranie	105 min