

SAHTI

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **22.7**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **15 min**
- Temp **54 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**
- Temp **88 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **43.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **88C**
- Wyladuj używając **-10.7 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (67.2%)	80 %	4
Ziarno	Żytmi	1 kg (14.9%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.5%)	79 %	22
Ziarno	Słód Wędzony bukiem	0.5 kg (7.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (3%)	70 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Perle	20 g	0 min	7 %
Zacieranie	Magnum	10 g	0 min	10.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Delecta Piekarskie	Winiarskie	Suche	10 g	---
--------------------	------------	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Gałęzie jałowca	500 g	Zacieranie	5 min
Przyprawa	Jagody jałowca	30 g	Zacieranie	5 min

Notatki

- Na podstawie: <https://www.browar.biz/forum/showthread.php?t=112187>

Zacieranie w stosunku ziarna do wody 1:2,6

6 litrów gorącej wody (gotowanej z gałęziami jałowca) dolewane do kadzi celem zwiększania temperatury
26 lip 2016, 11:25