

# Sahti

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU ---
- SRM **13.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki --- **L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (56.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (18.9%)	79 %	7
Ziarno	Viking Melanoidynowy	1 kg (18.9%)	75 %	60
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (5.7%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %
Zacieranie	Cascade	20 g	60 min	6 %
Na zimno	Cascade	40 g	1 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	450 ml	Omega

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Jagody jałowca	28 g	Zacieranie	60 min