

Sahti

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU ---
- SRM **12.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **76.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	2 kg (22%)	85 %	8
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (54.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11%)	60 %	3
Żytnie*				
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.1%)	55 %	985
Żyto palone				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	1 min	12 %
Dowolny Chmiel				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP351 - Bavarian Weizen Yeast	Pszeniczne	Płynne	100 ml	White Labs

Dodatki

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

Dodatek smakowy	Owoce Jałowca	100 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Gałęzie Jałowca	1000 g	Zacieranie	1 min
Na dnie kadzi filtracyjnej				