

# Sahti

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **8**
- SRM **13.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **-0.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **8.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (51.3%)	79 %	10
Ziarno	Żytni	1 kg (25.6%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.8%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (5.1%)	75 %	150
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (5.1%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	13 g	20 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Ale	Suche	12 g	Fermentis
Lutra	Ale	Suche	5 g	Rune

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Owoce jałowca	9 g	Zacieranie	70 min

## Notatki

- Wiedeń od Bestmaltza  
0,2 kg maltodekstryny - jakieś +2 BLG  
BLG początkowe 25

Butelkowanie 14.05.2024, BLG końcowe 6.5. Bez nagazowania.  
*6 maj 2024, 12:02*