

Sahti

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU ---
- SRM **16.8**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **82 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **82C**
- Wystadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	2 kg (50%)	81 %	3
Ziarno	Münchner Malz Best	1 kg (25%)	78 %	20
Ziarno	Żytni	0.5 kg (12.5%)	85 %	8
Ziarno	Żytni prazony	0.5 kg (12.5%)	85 %	180

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Piekarnicze suche	Pszeniczne	Suche	5 g	---

Notatki

- Galezie jalwca 10 g filtrowanie
owoce jalowca 10g zacieranie 60 min?
żytni 30min 175°C prazyc
Woda do wystadzania 90 stopni
Fermentacja od 20°C
18 mar 2024, 22:57