

SAHTI

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **7**
- SRM **23.4**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (59.7%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (14.9%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.5%)	80 %	16
Ziarno	wędzony dębem	0.5 kg (7.5%)	80 %	---
Dodatek	płatki owsiane	0.5 kg (7.5%)	50 %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
piekarnicze	Ale	Płynne	200 ml	---