

SAHTI

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **8**
- SRM **4.4**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **300 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **300 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4.8 kg (100%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------|-----------------------|-------|---------|------------|
| Zacieranie | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 300 min | 4.5 % |
| Zacieranie | Jagody jałowca | 35 g | 300 min | 1 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 15 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Jagody jałowca | 25 g | 15 min | 1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------|-----|--------|--------|--------------|
| Voss kveik | Ale | Płynne | 120 ml | FM |