

Sahti

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **6.7**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- 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 **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **88 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **88C**
- Wystadzaj używając **-6 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Sahti	4 kg (100%)	80 %	7.5

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
piekarskie	Ale	Kultury	100 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	gałązki jałowca	130 g	Zacieranie	30 min
Przyprawa	jagody jałowca	15 g	Zacieranie	10 min