

# SAHTI

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU ---
- SRM **10.3**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Sahti	5 kg (47.2%)	80 %	---
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	2 kg (18.9%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3.3 kg (31.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.3 kg (2.8%)	68 %	400

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	1000 ml	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	gałązki jałowca	1000 g	Zacieranie	30 min

Gałązki jałowca wraz z czerwonymi owocami użyto do filtracji zacieru. Gałązek było mniej więcej 1/3 - 1/2 wysokości fermentora