

SAHTI by MIKA

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU ---
- SRM **16.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **83 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **68.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **83C**
- Wyladuj używając **-13 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Finest Lager Malt	7 kg (70%)	81 %	3.5
Ziarno	Simpsons - Munich Malt	2.4 kg (24%)	80 %	23
Ziarno	Simpsons - Red Rye Crystal	0.6 kg (6%)	65 %	270

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Piekarnicze / kveiki	Ale	Kultury	25 g	Babunia albo house culture

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Owoc jałowca	10 g	Zacieranie	105 min

Notatki

- Link do receptury: <https://www.brewingnordic.com/farmhouse-ales/sahti-recipe/>
24 sty 2020, 16:44