

## SAHTI klasyk

---

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU ---
- SRM **7.4**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **80C**
- Wyładzaj używając **-17.5 L** wody o temp. **76C**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (28.6%)   | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt   | 2 kg (28.6%)   | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Żytni                      | 1.6 kg (22.9%) | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński         | 1 kg (14.3%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Płatki żytnie              | 0.4 kg (5.7%)  | 60 %       | 3   |