

# Sahti PK

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU ---
- SRM **18.2**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Pilsner Malz Best           | 3 kg (50%)    | 81 %       | 3    |
| Ziarno | Münchner Malz Best          | 0.5 kg (8.3%) | 78 %       | 20   |
| Ziarno | Rauch Malt (Germany)        | 0.5 kg (8.3%) | 81 %       | 4    |
| Ziarno | Caramunich 2 Best           | 0.5 kg (8.3%) | 73 %       | 120  |
| Ziarno | Roggenmalz                  | 0.5 kg (8.3%) | 84 %       | 7    |
| Ziarno | Weizenmalz Dunkel           | 0.5 kg (8.3%) | 82 %       | 16   |
| Ziarno | Dinkelmalz                  | 0.1 kg (1.7%) | --- %      | 6    |
| Ziarno | Black Barley (Roast Barley) | 0.1 kg (1.7%) | 55 %       | 1100 |
| Ziarno | Peated                      | 0.3 kg (5%)   | --- %      | ---  |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| Sahti | Ale | Suche | 25 g  | ---          |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|           |                  |       |                   |        |
|-----------|------------------|-------|-------------------|--------|
| Ziolo     | Jalowiec galazki | 200 g | Zacieranie        | 60 min |
| Przyprawa | Jałowiec         | 10 g  | Gotowanie         | 60 min |
| Przyprawa | jalowiec         | 5 g   | Fermentacja cicha | 5 dni  |