

Sahti v2

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **16**
- SRM **13.3**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **80 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 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 **80C**
- Wystadź używając **-11 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	CastleMalting - Pilzneński	6 kg (70.6%)	81 %	4
Ziarno	CastleMalting - Monachijski	2 kg (23.5%)	80 %	16
Ziarno	Thomas Fawcett - Crystal Żytni	0.5 kg (5.9%)	85 %	188

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Hallertau	50 g	30 min	4.5 %

Dodać chmiel na spód wiadra przy wystadzaniu. To jest szyszka

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Skare	Ale	Gęstwa	50 ml	priv
Stranda	Ale	Gęstwa	50 ml	priv

Dodatki

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

Przyprawa	Gałęzie jałowca	10 g	Zacieranie	105 min
-----------	-----------------	------	------------	---------

Notatki

- <https://www.brewingnordic.com/farmhouse-ales/sahti-recipe/>
<https://learn.kegerator.com/sahti/>
11 mar 2021, 12:53
- Nagazowanie celować w 1.2-1.6
Fermantacja w 33 st. C
11 mar 2021, 13:27