

Soumi (Sahti beer)

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **26**
- SRM **6.2**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.9 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (45.5%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	0.4 kg (18.2%)	85 %	8
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (13.6%)	83 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (13.6%)	61 %	5
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.2 kg (9.1%)	82 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	10 min	10 %
Na zimno	Marynka	25 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
piekarskie	Ale	Suche	5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	owoce jałowca	10 g	Gotowanie	15 min