

Viking Sahti Malt

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **2**
- SRM **9.9**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking sahti malt	5.7 kg (53.3%)	81.9 %	4.4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (46.7%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jałowiec	15 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bakers weasts	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- Zacieranie z dodatkiem 15g owoców jałowca. Filtracja z gałązkami jałowca. Drożdże suche piekarnicze. Bez gotowania.
5 cze 2017, 06:32