

Voss Sahti

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **43**
- SRM **11.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- 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 **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyśladzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (92.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.7%)	68 %	601
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cashmere	20 g	30 min	8.8 %
Gotowanie	Cashmere	15 g	10 min	8.8 %
Gotowanie	Cashmere	35 g	1 min	8.8 %
Na zimno	Cashmere	30 g	4 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	150 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Jagody jałowca	20 g	Gotowanie	1 min