



*Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen*

## Sahti – Finnisches Wacholderbier



ABV 7.5%	Farbe 12 EBC	Bittere 13 IBU
----------	--------------	----------------

### Beschreibung

Sahti ist ein traditioneller finnischer Bierstil, der aus verschiedenen (gemälzten und ungemälzten) Getreidesorten gebraut wird, z.B. Gerste, Roggen und Hafer. Traditionell wird das Bier zusätzlich zum oder anstelle von Hopfen mit Wacholderbeeren gewürzt, die neben den kräuterigen, blumigen und würzigen Hopfenaromen für ein liebliches Aroma sorgen.

### Zur Verkostung:

Glasform: Hohes Glas  
Temperatur: 4 - 8°C

### Tipp unseres Brauers

Geben Sie Wacholderbeeren nach Belieben hinzu, doch achten Sie darauf, es nicht zu übertreiben. 25 g/hL sorgen für eine angenehme Geschmacksnote.

Dieses Bierrezept wurde von Castle Malting<sup>®</sup> erstellt. Bitte beachten Sie, dass dieses Rezept nur ein Leitfaden ist. Einige Änderungen könnten erforderlich sein, um das Rezept an spezifische technologische Bedingungen, die Ergiebigkeit der Zutaten wie den Getreidetrockenextrakt oder den Alphasäuregehalt des Hopfens anzupassen.

Für mehr Information und Beratung kontaktieren Sie bitte: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)

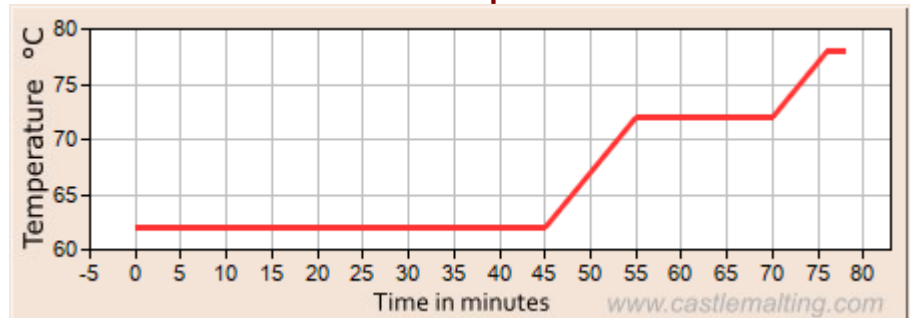
Brauen ist ein ständiges Experimentieren! Brauen Sie Ihr eigenes Bier! Senden Sie uns Ihr Rezept und wir werden es gerne auf unserer Webseite veröffentlichen.

## Bierrezept

### REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ	
Château Pilsen 2RS	76% / 19.4 kg
Château Rye Malt	15% / 3.8 kg
Château Peated	4% / 1.0 kg
Château Cara Blond®	5% / 1.3 kg
HOPFEN	
Brewers Gold (6.0% aa)	85 g
HEFE	
SafAle S-33	70 g
GEWÜRZE	
Wacholderbeeren	25 g

### Maischetemperatur



### SCHRITT 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH	5.3	Mischungsverhältnis	2.7 L/kg
----	-----	---------------------	----------

Einmaischen bei 62 °C.  
45 min. bei 62 °C rasten lassen.  
Mit 1 °C/min. auf 72 °C ansteigen.  
15 min. bei 72 °C rasten lassen und den **Jodtest durchführen**.  
Anstieg auf 78 °C bei 1 °C/min.  
Zum Ausmaischen 2 min. bei 78 °C rasten lassen.

Sobald die Maische fertig ist, filtern und mit 78 °C heißem Wasser auffüllen.

### SCHRITT 2: Sieden

60 min. kochen lassen.  
Hopfenzugabe: Nach 10 min. Brewers Gold zugeben.  
Gewürzzugabe: Nach 50 min. Wacholderbeeren zugeben  
Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	6.0%	Losgröße	100L	OG	16.5 <sub>op</sub>	Wirkungsgrad	85%
-------------------	------	----------	------	----	--------------------	--------------	-----

### SCHRITT 3: Gärung und Reifung

Die Würze auf 16 °C abkühlen und die Hefe ansetzen.  
Bei 16 °C 2 Tage lang gären lassen und dann auf 20 °C erhöhen. Sobald die Gärung abgeschlossen ist (FG erreicht und Fehlgerüche entfernt – etwa 7 Tage), die Temperatur auf 8 °C absenken und 1 Tag rasten lassen und dann die Hefe ernten. Die Temperatur auf 2 °C absenken und 7 Tage rasten lassen.

Vergärungsgrad	80%	FG	3.30°P
----------------	-----	----	--------

### SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung

Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu **4,9 g/L CO2 karbonisieren**. Das Bier ist bereit zum Abfüllen und Genießen. Viel Spaß!

\* Für die Nachgärung in der Flasche fügen Sie Brauzucker und SafAle F-2 hinzu.

---

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Mälzerei: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien  
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Hauptsitz: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien  
Tel: +32(0)87 662095; e-mail: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com); Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE0455013439  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB