



Sahti



ABV	7.5%	Cor	12 EBC	Amargor	13 IBU
-----	------	-----	--------	---------	--------

Descrição

Sahti é uma cerveja tradicional da Finlândia feita com uma variedade de grãos, maltados e não maltados, incluindo cevada, centeio e aveia. Tradicionalmente, essa cerveja leva bagas de zimbro, além de, ou em vez de, lúpulo, recebendo assim um aroma e sabor adocicado, além dos aromas de ervas e frutas do lúpulo.

Serviço:

Temperatura: 4 - 8°C

DICA DO CERVEJEIRO

Adicione bagas de zimbro a gosto. 25g/hl dá um bom toque a cerveja.

Esta receita é oferecida pela Castle Malting®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria.

Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com

Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE	
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
LÚPULO	
Brewers Gold (6.0% aa)	85 g
FERMENTO	
SafAle S-33	70 g
AÇÚCAR	
Juniper Berries	25 g

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA

Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	2.7 L/kg
----	-----	------	----------

Arrie à 62°C

Repose por 45min à 62°C

Eleve para 72°C à 1°C/min

Repose por 15min à 72°C e então faça o **Teste de Iodo**

Eleve para 78°C à 1°C/min

Repose por 2min à 78°C para **mash out**

Uma vez que a mostura acabou, filtre e lave com água à 78°C

ETAPA 2: FERVURA

Ferva por 60min.

Adição de lúpulo 1: Após 10min adicione Brewers Gold.

Adição de especiarias: Após 50min adicione Bagas de Zimbro.

Whirlpool para remover o trub quente

Evap Total	6.0%	Volume	100L	OG	16.5°P	Eficiência	85%
------------	------	--------	------	----	--------	------------	-----

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATUREAÇÃO

Resfrie o mosto até 16°C e inócupe o fermento.

Fermente à 16°C por 2 dias e então eleve para 20°C. Uma vez que a fermentação acabou (FG atingida e off flavours removidos – por volta de 7 dias), bixe a temperatura para 8°C e repouse por 1 dia e remova o fermento. Baixe a temperatura para 2°C e repouse por 7 dias.

Atenuação	80%	FG	3.30°P
-----------	-----	----	--------

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE

Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **2.5 volumes de CO2**. A cerveja está pronta para envase e consumo. Aprecie!

*Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.

