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 ® 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 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 °P	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 Fehlaromen 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.