

# Perkele ☐ ☐ SAHTI

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Istorinis alus: Sahti  
Aludaris: domaso  
Receptas sukurtas: 2017-07-14 16:24:08  
Receptas modifikuotas: 2021-03-28 20:31:30

OG: 1.135  
FG: 1.034  
ABV: 13,3 %  
IBU: 11  
EBC: 43  
IBU/OG: 0.08 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                  | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)   | Kiekis (%) |
|------------------------------|--------------|---------------|------------|
| Lietuviškas bazinis salyklas | 6.0          | 7.000         | 43.8       |
| Lietuviškas bazinis salyklas | 6.0          | 7.000         | 43.8       |
| Rugių salyklas               | 103.5        | 1.000         | 6.3        |
| Rugių salyklas               | 103.5        | 1.000         | 6.3        |
|                              |              | <u>16.000</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas     | Forma    | Paskirtis          | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-----------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Northern Brewer | Granulės | Virimui (kartumui) | 9.4    | 10.7 | 30         | 30     |
| Kadagio šakos   | Granulės | Aromatui (virimui) | 0.0    | 0.0  | 200        | 15     |
| Kadagio uogos   | -        | Aromatui (virimui) | 0.0    | 0.0  | <u>30</u>  | 10     |
|                 |          |                    |        |      | 260        |        |

## Mielės

| Pavadinimas                        | Kiekis (g) |
|------------------------------------|------------|
| Fermentum Mobile FM53 "Voss Kveik" | 12.0       |

## Pastabos

Rugių salyklas paskrudintas orkaitėje ~30 min prie 180°C.

Salinimo indo apačia išklota kadagių šakomis.

Užmaišymo vanduo kaitinamas kartu su kadagio šakomis. (Antroko tekimui irgi naudoti "kadaginį" vandenį).

Salinimas: prie 66°C apie 80 min.

Tekinimas 88~90°C vandeniui.

Virimas: 30 min.

Atvėsinti, sudėti mieles ir fermentuoti 30~35°C temperatūroje. Gazavimas ~1.5 vol.

-----

Info apie tradicinį Sahti:

Tradiciškai Sahti neverdama, salinamas išskobtam drebulės raste (suom. Kuurna) išsklotam kadagio šakom. Salinimui temperaūra pakeliama naudojant įkaitintus akmenis. Ištekina, atvėsina ir užraugiama – neverdama (apyniai nenaudojami ir užraugiama su duonos mielėmis (suomiškom "Hiiva"). 10-20g mielių į 20 litrų alaus. Pilstyt į butelius ir užgazuot irgi nereikėtų - tradiciškai, po fermentacijos reiktų laikyti kuo arčiau 0°C ir suvartoti per 2-3 savaites, pageidautina iš tradicinių Haarikka "bokalų" :)