

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)



2025-05-19

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) išklotam 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" :)