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)

2025-07-24

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
		16.000	

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	30	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 tekinimui irgi naudoti "kadaginį" vandenį).

Salinimas: prie 66'C apie 80 min.

Tekinimas 88~90'C vandeniu.

Virimas: 30 min.

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

Info apie tradicinį Sahti:

Tradiciškai Sahti neverdamas, salinamas išskobtam drebulės raste (suom. Kuurna) išklotam kadagio šakom. Salinimui temperaūra pakeliama naudojant įkaitintus akmenis. Ištekinama, atvėsinama 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 laikyt kuo arčiau 0'C ir suvartot per 2-3 savaites, pageidautina iš tradicinių Haarikka "bokalų" :)