

SAHTIKYSELY

Toteutimme vuonna 2021 sahdinvalmistus kyselyn lähettämällä kysely kaavakkeen seuranjäsenistölle. Kyselyn tarkoituksena oli selvittää, kuinka erilaisia valmistustapoja tekijöillä on. Lisäksi on myös hyvin tärkeää saada taltioitua jälkipolville tietoa sahdinvalmistuksen jalosta taidosta ja näin pitää perinteitä hengissä. Kyselyyn vastanneita oli varsin mukavasti, kaiken kaikkiaan 13 tekijää vastasi kyselyyn.

Kyselyssä selvitettiin mm. Onko sahdinteko taito opittua vai perittyä, mäskäys lämpötiloista ja ajoista, katajan käytöstä ja mahdollisista muista valmistukseen liittyvistä vinkeistä.

Sahdinvalmistus tapoja on varmasti niin monta kuin on tekijääkin, yhtä ja ainoaa oikeaa tapaa ei olekaan. Tärkeintä on, että jokainen opettelee vaan juuri sen oikean tavan mikä sopii itsellensä sekä käytössä olevalle laitteistolle ja näin tätä myöden pääsee maukkaaseen lopputulokseensa.



SAHTILAHTI - KYSELY SAHDINTEKIJÖILLE 2021

NIMI:

TAITO: ☒ Peritty
☐ Opittu

SAHDINTEKOVUOSIA

TEKOKERTOJA / vuosi ☒ 1-5
☐ 5-10
☐ > 10

MALTAAN KÄYTTÖ (kg) / kerta

SAHTIMÄÄRÄ (litraa) / kerta

MÄSKÄYSASTIA: ☒ saunapata
☐ erillinen sahtipata
☐ kattila

KUURNA ☒ rosteri
☐ puu
☐ saavi

LÄMPÖTILAN SEURANTA ☒ mittari
☐ näppituntuma

MÄSKÄYS LÄMPÖTILAT JA AJAT	Lämpötila	Aika
	40	<30
	45	<30
	50	<30
	55	<30
	60	<30
	65	45
	65 – 85	n. 60

KUURNAAN / lämpötila

KEITTÄMINEN ☐ mäski
☐ vierre

KATAJAN KÄYTTÖ ☐ peti kuurnassa
☒ katajavari
☐ lisämarjoja
☐ en käytä

MUUT AINEET ☒ tuoppi mallas
☐ muu mallas
☐ mikä
☐ humala
☐ yrtti
☐ mikä

☒	palahiiva
☐	nestehiiva
☐	kuivahiiva

~36h

22

>1vko

3-5

hajusteeton konetiskiaine

[illegible]

SAHTILAHTI - KYSELY SAHDINTEKIJÖILLE 2021

NIMI: Esa Auvinen

TAITO:

- ☐ Peritty
☒ Opittu

SAHDINTEKOVUOSIA

41

TEKOKERTOJA / vuosi

- ☒ 1-5
☐ 5-10
☐ > 10

MALTAAN KÄYTTÖ (kg) / kerta

26

SAHTIMÄÄRÄ (litraa) / kerta

45

MÄSKÄYSASTIA:

- ☐ saunapata
☒ erillinen sahtipata
☐ kattila

KUURNA

- ☒ rosteri
☐ puu
☐ saavi

LÄMPÖTILAN SEURANTA

- ☒ mittari
☐ näppituntuma

MÄSKÄYS LÄMPÖTILAT JA AJAT

Lämpötila

Aika

35	1
45	1
55	1
65	1,5
75	2

KUURNAAN / lämpötila

70-75

KEITTÄMINEN

- ☐ mäski
☒ vierre

KATAJAN KÄYTTÖ

- ☒ peti kuurnassa
☐ katajavari
☒ lisämarjoja
☐ en käytä

MUUT AINEET

- ☒ tuoppi mallas
☒ muu mallas
☐ mikä viking
☒ humala
☐ yrtti
☐ mikä

HIIVA

- ☒ palahiiva
☐ nestehiiva
☒ kuivahiiva

KÄYTTÄMINEN

Aika

Lämpötila

48 h

22

JÄLKIHYPSYTYS

Aika

Lämpötila

>2 vko

n. 6

PESU

mäskäysastiat

Kuuma vesi (keitto)

kuurna

kuuma vesi (padan keittovesi)

käymisastiat

Happo tai keittovesi

sahdin säilytysastiat

"pesuaine" ja/tai kuuma vesi

MUUTA
HUOMIOITAVAA

Mäskäyslämpötilaa voi parhaiten kuvata graafisesti lämpötila ajan funktiona

Pesu vuosien mittaan välillä eri tavoin.

Yleensä kiehautan vierteen, mutta en keitä.

Teen sahdin ulkona pyörien päällä siirrettävällä "asemalla"

Asemaan kuuluu 80 l pata + kuurna + lämmityslaitteet

Nykyisin teen noin 6 panosta vuodessa

Olen kokeillut vuosien mittaan erilaisia maustamistapoja - eivät aina toimi

SAHTILAHTI - KYSELY SAHDINTEKIJÖILLE 2021

NIMI: Hannu Sirén

TAITO:

- ☒ Peritty
☐ Opittu

SAHDINTEKOVUOSIA

42

TEKOKERTOJA / vuosi

- ☐ 1-5
☐ 5-10
☒ > 10

MALTAAN KÄYTTÖ (kg) / kerta

48

SAHTIMÄÄRÄ (litraa) / kerta

100

MÄSKÄYSASTIA:

- ☐ saunapata
☐ erillinen sahtipata
☐ kattila

KUURNA

- ☐ rosteri
☒ puu
☐ saavi

LÄMPÖTILAN SEURANTA

- ☒ mittari
☐ näppituntuma

MÄSKÄYS LÄMPÖTILAT JA AJAT

Lämpötila

Aika

52	0,45.min
55	0,45.min
65	0,45.min
75	0,45.min
85	0,45.min
98	4.h

KUURNAAN / lämpötila

85

KEITTÄMINEN

- ☒ mäski
☐ vierre

KATAJAN KÄYTTÖ

- ☐ peti kuurnassa
☒ katajavari
☐ lisämarjoja
☐ en käytä

MUUT AINEET

- ☐ tuoppi mallas
☒ muu mallas
☐ mikä Karamelli / Ruis / Vehnä. Maltaita
☐ humala
☐ yrtti
☐ mikä

HIIVA

- ☒ palahiiva
☐ nestehiiva
☐ kuivahiiva

KÄYTTÄMINEN

Aika

Lämpötila

2-3. vrk

22

JÄLKIHYPSYTYS

Aika

Lämpötila

1-2. kk

4

PESU

mäskäysastiat

Katajavari

kuurna

Katajavari

käymisastiat

Kiehuvesi

sahdin säilytysastiat

Kiehuvesi

MUUTA
HUOMIOITAVAA

Mäskäys aloitetaan 52 asteisella keitetyllä katajavedellä.

Mäskäys astia on puutinu.

Puuastioiden Turvotus kiehuvalle katajavedellä ennen aloitusta.

Sammalla saadaan puuastioiden desifiointi tehtyä.

Aloitus veden läpötila 52 C. Mäskäyksen lämpöä nostetaan

lisäämällä taulukon asteikon mukaisesti 10 Litraa vettä kerralla.

Loppu kypsennys muuripadassa.

SAHTILAHTI - KYSELY SAHDINTEKIJÖILLE 2021

NIMI: MATTI HUOMO

TAITO: ☒ Peritty
☐ Opittu

SAHDINTEKOVUOSIA

TEKOKERTOJA / vuosi
☐ 1-5
☐ 5-10
☐ > 10

MALTAAN KÄYTTÖ (kg) / kerta 20 kg

SAHTIMÄÄRÄ (litraa) / kerta NOIN 40 LITRAA

MÄSKÄYSASTIA:
☐ saunapata
☒ erillinen sahtipata
☐ kattila

KUURNA
☐ rosteri
☒ puu
☐ saavi

LÄMPÖTILAN SEURANTA
☐ mittari
☒ näppituntuma

MÄSKÄYS LÄMPÖTILAT JA AJAT	Lämpötila	Aika

KUURNAAN / lämpötila

KEITTÄMINEN
☒ mäsä
☐ vierre

KATAJAN KÄYTTÖ
☒ peti kuurnassa
☐ katajavari
☐ lisämarjoja
☐ en käytä

MUUT AINEET
☐ tuoppi mallas
☐ muu mallas
☐ mikä RUIS MALLAS
☐ humala
☐ yrtti
☐ mikä

HIIVA

☒	palahiiva
☐	nestehiiva
☐	kuivahiiva

KÄYTTÄMINEN

Aika

Lämpötila

JÄLKIKYPSYTYS

Aika

Lämpötila

PESU

mäskäysastiat

KIEROVA VERT JA KATAJAVARI

kuurna

SAMA

käymisastiat

SAMA

sahdin säilytysastiat

SAMA

MUUTA
HUOMIOITAVAA

MUMMUNI HEUVOI ETTÄ

ASTIAT VÄRITETAAN KATKUN

OKSILLA JOISSA ON PALJON

KATAJAMARJOJA NE PITÄVÄT

ASTIAT PUHTAIKK, ASIAT PES

TÄÄN KATAJAVARILLA EMMEN

KÄYTTÖÄ JA NETI KÄYTÖN

JÄLKEEN. TÄMÄ KUULEMA

ESTÄÄ SAHDIN HAPPAMISEN

SAHTILAHTI - KYSELY SAHDINTEKIJÖILLE 2021

NIMI: Matti Järvinen

TAITO: ☐ Peritty
☒ Opittu

SAHDINTEKOVUOSIA ~ 35

TEKOKERTOJA / vuosi
☒ 1-5
☐ 5-10
☐ > 10

MALTAAN KÄYTTÖ (kg) / kerta 20 + 1 kg tummia kalia m

SAHTIMÄÄRÄ (litraa) / kerta ~ 40

MÄSKÄYSASTIA:
☐ saunapata
☒ erillinen sahtipata
☐ kattila

KUURNA
☒ rosteri
☐ puu
☐ saavi

LÄMPÖTILAN SEURANTA
☐ mittari
☒ näppituntuma

MÄSKÄYS LÄMPÖTILAT JA AJAT	Lämpötila	Aika
	<u>35-40 ast</u>	<u>40-50</u>
	<u>50</u>	<u>1 h</u>
	<u>6-70</u>	<u>1,5 h</u>
	<u>80</u>	<u>2</u>
	<u>90-100</u>	<u>1</u>

KUURNAAN / lämpötila 90

KEITTÄMINEN
☒ mäsä
☐ vierre

KATAJAN KÄYTTÖ
☒ peti kuurnassa
☐ katajavari
☐ lisämarjoja
☐ en käytä

MUUT AINEET
☐ tuoppi mallas
☐ muu mallas
☐ mikä
☒ humala
☐ yrtti
☐ mikä

HIIVA

- ☐ palahiiva
☐ nestehiiva
☒ kuivahiiva

KÄYTTÄMINEN

Aika

Lämpötila

20

~ 40

JÄLKI KYPSETYS

Aika

Lämpötila

20

10-12

PESU

mäskäysastiat

käytön jälkeen hyvin

kuurna

hyvä pesu ennen ja jälkeen

käymisastiat

heti ja hyvin

sahdin säilytysastiat

ennen ja jälkeen käytön

MUUTA
HUOMIOITAVAA

puhtaus a ja o

vedessä

astioissa

käsitteilyssä

säilytyksen lämpötila

mahdollisimman pieni

ilmataila.

SAHTILAHTI - KYSELY SAHDINTEKIJÖILLE 2021

NIMI:

TAITO:

- ☐ Peritty
☒ Opittu

SAHDINTEKOVUOSIA

TEKOKERTOJA / vuosi

- ☐ 1-5
☒ 5-10
☐ > 10

MALTAAN KÄYTTÖ (kg) / kerta

SAHTIMÄÄRÄ (litraa) / kerta

MÄSKÄYSASTIA:

- ☐ saunapata
☐ erillinen sahtipata
☒ kattila

KUURNA

- ☒ rosteri
☐ puu
☐ saavi

LÄMPÖTILAN SEURANTA

- ☒ mittari
☐ näppituntuma

MÄSKÄYS LÄMPÖTILAT JA AJAT

Lämpötila

Aika

35 °C
55 °C
65 °C
75 °C
80 °C

KUURNAAN / lämpötila

KEITTÄMINEN

- ☐ mäski
☐ vierre

KATAJAN KÄYTTÖ

- ☒ peti kuurnassa
☐ katajavari
☐ lisämarjoja
☐ en käytä

MUUT AINEET

- ☒ tuoppi mallas
☐ muu mallas
☐ mikä
☐ humala
☐ yrtti
☐ mikä

HIIVA

- ☐ palahiiva
☐ nestehiiva
☒ kuivahiiva

KÄYTTÄMINEN

Aika

Lämpötila

1-2 vrk

22

JÄLKIHYPSYTYS

Aika

Lämpötila

3-4vk

5

PESU

mäskäysastiat

Star San HB

kuurna

Star San HB

käymisastiat

Star San HB

sahdin säilytysastiat

Star San HB

MUUTA HUOMIOITAVAA

Mäskin keitto alkaa 35 °C lämpötilasta ja nousee välillä

sekoittaen n 5 tunnissa 80 °C:een. Vierteen jäähdytys

n. 30°C ämpötilaan, johon lisään turvotetun hiivan. Vesi-

lukko kanisteriin, käymään huonelämpöön ja parin päivän

kuluttua kylmään +4-5°C. Kolmen viikon kuluttua pullotus

patenttikorkkipulloihin ja pulloissa vielä vähintään 1 vk.

Parasta tuossa tyyliässä on se, että sahtia on kokoajan nau-

tittavaksi ja säilyvyys on hyvä. Viikko sitten nautittiin sahti-

pullot, joista toinen valmistettu 29.6 ja toinen 11.7.. Molem-

mat säilyneet hyvin, eikä juurikaan hapantumista

SAHTILAHTI - KYSELY SAHDINTEKIJÖILLE 2021

NIMI: Mikko Punkkinen

TAITO:

- ☐ Peritty
☒ Opittu

SAHDINTEKOVUOSIA

4

TEKOKERTOJA / vuosi

- ☐ 1-5
☒ 5-10
☐ > 10

MALTAAN KÄYTTÖ (kg) / kerta

20-25

SAHTIMÄÄRÄ (litraa) / kerta

40-50

MÄSKÄYSASTIA:

- ☐ saunapata
☒ erillinen sahtipata
☐ kattila

KUURNA

- ☒ rosteri
☐ puu
☐ saavi

LÄMPÖTILAN SEURANTA

- ☒ mittari
☐ näppituntuma

MÄSKÄYS LÄMPÖTILAT JA AJAT

Lämpötila

Aika

40-45	30
50-55	30
63	45
68	40
72	45
75	15

KUURNAAN / lämpötila

75-78

KEITTÄMINEN

- ☒ mäski
☐ vierre

KATAJAN KÄYTTÖ

- ☒ peti kuurnassa
☐ katajavari
☐ lisämarjoja
☐ en käytä

MUUT AINEET

- ☒ tuoppi mallas
☒ muu mallas
☒ mikä Caramel mallas, sekä joskus vehnää
☒ humala
☐ yrtti
☐ mikä

HIIVA

- ☒ palahiiva
☐ nestehiiva
☐ kuivahiiva

KÄYTTÄMINEN

Aika

Lämpötila

1.5--2

17-22

JÄLKIKYPSYTYS

Aika

Lämpötila

3-4vrk

3-15

PESU

mäskäysastiat

melkon desifointiaine

kuurna

melkon desifointiaine

käymisastiat

melkon desifointiaine tai finish classic hajusteeton konepesuaine

sahdin säilytysastiat

melkon desifointiaine

MUUTA
HUOMIOITAVAA

loppukuumennuksen mäskille toteutan hehkuvilla kivillä.

Jälkikypsytyksen toteutan tiputtamalla säilytyslämpötilaa

vaiheittain viileämpään, joka antaa omaleimaista sielukkuutta juomalle.

Pääkäymisen jätän selvästi etupellon puolelle joka tuo lisää

säilyvyyttä, jos sitä tarvitsee..

SAHTILAHTI - KYSELY SAHDINTEKIJÖILLE 2021

NIMI:

TAITO: ☐ Peritty
☒ Opittu

SAHDINTEKOVUOSIA

TEKOKERTOJA / vuosi ☐ 1-5
☒ 5-10
☐ > 10

MALTAAN KÄYTTÖ (kg) / kerta

SAHTIMÄÄRÄ (litraa) / kerta

MÄSKÄYSASTIA: ☐ saunapata
☒ erillinen sahtipata
☐ kattila

KUURNA ☐ rosteri
☐ puu
☒ saavi

LÄMPÖTILAN SEURANTA ☒ mittari
☒ näppituntuma

MÄSKÄYS LÄMPÖTILAT JA AJAT	Lämpötila	Aika
	65-75	8 h

KUURNAAN / lämpötila

KEITTÄMINEN ☐ mäske
☐ vierre

KATAJAN KÄYTTÖ ☒ peti kuurnassa
☐ katajavari
☐ lisämarjoja
☒ en käytä

MUUT AINEET ☒ tuoppi mallas
☐ muu mallas
☐ mikä
☒ humala
☐ yrtti
☐ mikä

HIIVA

☒	palahiiva
☐	nestehiiva
☐	kuivahiiva

KÄYTTÄMINEN

Aika

Lämpötila

12-13
v/r

4-5°

JÄLKIKYPSYTYS

Aika

Lämpötila

PESU

mäskäysastiat

kuurna

käymisastiat

sahdin säilytysastiat

MUUTA
HUOMIOITAVAA

SAHTILAHTI - KYSELY SAHDINTEKIJÖILLE 2021

NIMI:

TAITO:

- ☐ Peritty
☒ Opittu

SAHDINTEKOVUOSIA

TEKOKERTOJA / vuosi

- ☐ 1-5
☒ 5-10
☐ > 10

MALTAAN KÄYTTÖ (kg) / kerta

SAHTIMÄÄRÄ (litraa) / kerta

MÄSKÄYSASTIA:

- ☐ saunapata
☒ erillinen sahtipata
☐ kattila

KUURNA

- ☒ rosteri
☐ puu
☐ saavi

LÄMPÖTILAN SEURANTA

- ☒ mittari
☐ näppituntuma

MÄSKÄYS LÄMPÖTILAT JA AJAT

Lämpötila

Aika

40
55
65

15 min
30 min
1 h

KUURNAAN / lämpötila

KEITTÄMINEN

- ☐ mäski
☐ vierre

KATAJAN KÄYTTÖ

- ☒ peti kuurnassa
☐ katajavari
☒ lisämarjoja
☐ en käytä

MUUT AINEET

- ☒ tuoppi mallas
☒ muu mallas
☒ mikä
☒ humala
☐ yrtti
☐ mikä

HIIVA

- ☐ palahiiva
☐ nestehiiva
☒ kuivahiiva

KÄYTTÄMINEN

Aika

Lämpötila

2-3 vrk

18-20

JÄLKIKYPSYTYS

Aika

Lämpötila

3-4 viikkoa

2-3

PESU

mäskäysastiat

Fairi astianpesuaine

kuurna

Fairi astianpesuaine

käymisastiat

Fairi astianpesuaine

sahdin säilytysastiat

Fairi astianpesuaine

MUUTA
HUOMIOITAVAA

Kun mäski on kuurnassa ja vierre juoksee kitrkkaana (samea vierre on takaisin kuurnassa)

niin mäskin päälle kuurnaen kaadetaan noin 20-25 litraa kiehuva vettä

Vierre mahdollisimman nopeasti noin 37 asteiseksi

Siihen kaadetaan noin 4 l vierettä johon on lisätty 2 kuivahiivapussia

tämä 4 litraa otetaan eroon heti juoksutuksen alussa ja

jäähdytetään 37 asteeseen ja lisätää kuivahiiva herämään

SAHTILAHTI - KYSELY SAHDINTEKIJÖILLE 2021

NIMI:

TAITO:

- ☒ Peritty
☒ Opittu

SAHDINTEKOVUOSIA

TEKOKERTOJA / vuosi

- ☒ 1-5
☐ 5-10
☐ > 10

MALTAAN KÄYTTÖ (kg) / kerta

SAHTIMÄÄRÄ (litraa) / kerta

MÄSKÄYSASTIA:

- ☒ saunapata
☐ erillinen sahtipata
☐ kattila

KUURNA

- ☐ rosteri
☒ puu
☐ saavi

LÄMPÖTILAN SEURANTA

- ☒ mittari
☐ näppituntuma

MÄSKÄYS LÄMPÖTILAT JA AJAT

Lämpötila

Aika

40	1 ½
50	1 ½
60	1 ½
70	1 ½
80	1 ½

KUURNAAN / lämpötila

KEITTÄMINEN

- ☒ mäske
☐ vierre

KATAJAN KÄYTTÖ

- ☒ peti kuurnassa
☐ katajavari
☐ lisämarjoja
☐ en käytä

MUUT AINEET

- ☒ tuoppi mallas
☐ muu mallas
☐ mikä
☐ humala
☐ yrtti
☐ mikä

HIIVA

- ☒ palahiiva
- ☐ nestehiiva
- ☐ kuivahiiva

KÄYTTÄMINEN

Aika

Lämpötila

3 vrk25

JÄLKIKYPSYTYS

Aika

Lämpötila

3 vk15

PESU

mäskäysastiat

kuuma vesi

kuurna

kuuma vesi

käymisastiat

kuuma vesi

sahdin säilytysastiat

kuuma vesi

MUUTA
HUOMIOITAVAA

Sahdin valmistuksessa käytössä erillinen kuumavesipata, josta

saadaan tarvittavaa kuumaa vettä valmistuksen aikana.

--

--

--

SAHTILAHTI - KYSELY SAHDINTEKIJÖILLE 2021

NIMI:

TAITO:

- ☐ Peritty
☒ Opittu

SAHDINTEKOVUOSIA

TEKOKERTOJA / vuosi

- ☒ 1-5
☐ 5-10
☐ > 10

MALTAAN KÄYTTÖ (kg) / kerta

SAHTIMÄÄRÄ (litraa) / kerta

MÄSKÄYSASTIA:

- ☐ saunapata
☒ erillinen sahtipata
☐ kattila

KUURNA

- ☐ rosteri
☒ puu
☐ saavi

LÄMPÖTILAN SEURANTA

- ☒ mittari
☐ näppituntuma

MÄSKÄYS LÄMPÖTILAT JA AJAT

Lämpötila

Aika

72

4.5 h

KUURNAAN / lämpötila

KEITTÄMINEN

- ☐ mäski
☐ vierre

KATAJAN KÄYTTÖ

- ☒ peti kuurnassa
☒ katajavari
☐ lisämarjoja
☐ en käytä

MUUT AINEET

- ☒ tuoppi mallas
☐ muu mallas
☐ mikä
☐ humala
☐ yrtti
☐ mikä

HIIVA

- ☒ palahiiva
- ☐ nestehiiva
- ☐ kuivahiiva

KÄYTTÄMINEN

Aika

Lämpötila

2.5 vrk21

JÄLKIKYPSYTYS

Aika

Lämpötila

4 vk7-3 C

PESU

mäskäysastiatKatajavarilla

kuurna

Katajavarilla

käymisastiat

Katajavarilla

sahdin säilytysastiat

Keitetty vesi

MUUTA
HUOMIOITAVAA

[illegible]

SAHTILAHTI - KYSELY SAHDINTEKIJÖILLE 2021

NIMI: Satu

TAITO: ☐ Peritty
☒ Opittu

SAHDINTEKOVUOSIA 0.5 (yksin)

TEKOKERTOJA / vuosi ☒ 1-5
☐ 5-10
☐ > 10

MALTAAN KÄYTTÖ (kg) / kerta 3

SAHTIMÄÄRÄ (litraa) / kerta 5

MÄSKÄYSASTIA: ☐ saunapata
☐ erillinen sahtipata
☒ kattila

KUURNA ☒ rosteri
☐ puu
☐ saavi

LÄMPÖTILAN SEURANTA ☒ mittari
☐ näppituntuma

MÄSKÄYS LÄMPÖTILAT JA AJAT	Lämpötila	Aika
	<u>60</u>	<u>45</u>
	<u>70</u>	<u>45</u>
	<u>80</u>	<u>45</u>

KUURNAAN / lämpötila 80

KEITTÄMINEN ☐ mäske
☐ vierre

KATAJAN KÄYTTÖ ☒ peti kuurnassa
☐ katajavari
☐ lisämarjoja
☐ en käytä

MUUT AINEET ☒ tuoppi mallas
☐ muu mallas
☐ mikä
☒ humala
☐ yrtti
☐ mikä

☒	palahiiva
☐	nestehiiva
☐	kuivahiiva

Aika

Lämpötila

1.5 vrk

 18°

Aika

Lämpötila

2 vko

6.

mäskäysastiat

Kichuvalla vedella

kuurna

SM

käymisastiat

14

sahdin säilytysastiat

[illegible]

SAHTILAHTI - KYSELY SAHDINTEKIJÖILLE 2021

NIMI: PIRJO KORPELA

TAITO:

- ☒ Peritty
☒ Opittu

SAHDINTEKOVUOSIA

34

TEKOKERTOJA / vuosi

- ☐ 1-5
☒ 5-10
☐ > 10

MALTAAN KÄYTTÖ (kg) / kerta

3-26 KG

SAHTIMÄÄRÄ (litraa) / kerta

5-50

MÄSKÄYSASTIA:

- ☐ saunapata
☒ erillinen sahtipata
☒ kattila

KUURNA

- ☒ rosteri
☒ puu
☐ saavi

LÄMPÖTILAN SEURANTA

- ☐ mittari
☒ näppituntuma

MÄSKÄYS LÄMPÖTILAT JA AJAT

SOPIVA LÄMPÖTILA
AIKA MIN 4 h

Lämpötila

Aika

KUURNAAN / lämpötila

SOPIVA

--

KEITTÄMINEN

- ☒ mäsä
☐ vierre

TAI "KEITTO" KIVILLÄ

KATAJAN KÄYTTÖ

- ☒ peti kuurnassa
☐ katajavari
☐ lisämarjoja
☐ en käytä

JOSKUS

MUUT AINEET

- ☒ tuoppi mallas
☐ muu mallas

mikä MALLASTAMATON VILJA☒ humala JOSKUS☐ yrtti

mikä

--

HIIVA

☒ palahiiva
☐ nestehiiva
☐ kuivahiiva JOSKUS

KÄYTTÄMINEN

Aika

Lämpötila

1-2VRK

T 20

JÄLKIKYPSYTYS

Aika

Lämpötila

2-4VK

KELLARI

PESU

mäskäysastiat

ASTIANPESU AINE

kuurna

KATAJAVARI / ASTIANPESU AINE

käymisastiat

ASTIANPESU AINE

sahdin säilytysastiat

ASTIANPESU AINE / KATAJAVARI

MUUTA
HUOMIOITAVAA

VALMISTAN USEALLA ERI TAVALLA

ERI AINEISTA, PÄÄSAANTOISESTI

KIVISAATTIA (EI PERINNE VAAN OPITTU

Että sahdinvalmistus kävisi liian vakavaksi

