



Mika Laitinen, maltainen.fi

Sahdin raaka-aineet

Tämä teos on lisensoitu Creative Commons Nimeä-EiKaupallinen-EiMuutoksia 4.0 Kansainvälinen -lisenssillä.

Sahdin raaka-aineet ovat:

- Maltaat
- Mallastamaton vilja
- Hiiva
- Kataja
- Humala



Maltaat

- Valmistetaan kastelemalla, idättämällä ja kuivaamalla viljaa
- Idätys muodostaa entsyymit, jotka muuttavat mäskäyksessä viljan tärkkelyksen sokeriksi
- Kuivatusvaiheesta maltaan leipäinen ja keksimäinen maku
- Kuivatusvaiheen lämpötilasta ja kestosta riippuen maltaan väri vaihtelee vaaleasta erittäin tummaan
- Ennen mallastettiin itse, nykyään valtaosa ostaa maltaansa

Viljalajit

- Ohramallas on suosituin vilja sahdissa ja oluissa ylipäättään
- Ruista käytetään usein sahdissa ohran ohessa, pääosa kuitenkin yleensä ohramallasta
- Ruista käytetään sahdissa tummana kaljamaltaana, vaaleana maltaana ja mallastamattomana
- Kauraa ja vehnää käytetään toisinaan sahdissa pieniä määriä (<10 %), usein mallastamattomana

Tyypilliset viljavallinnat

- Suosituin resepti: Pääosa sahtimallasta (ohramallasta) ja 5-10 % tummaa ruismallasta (kaljamallasta)
- Tumman ja makean sahdin perinne (Padasjoki, Lammi): noin 10 % tummaa ruismallasta
- Itähämmäläinen perinne: suositaan ohramallasta, tumma ruismallas ei arvossa
- Länsisuomalainen ruissahti: 10-50 % vaaleaa ruismallasta tai mallastamatonta ruista. Vähän kaljamallasta väriksi, loput ohramallasta

Hiiva

- Nykyään valtaosa käyttää sahtinsa leivinhiivalla
- Aikoinaan maataloissa omat hiivajuuret
- Oluthiiva ei perinteenmukainen sahdissa

Kataja

- Kataja on yleinen, mutta ei välttämätön sahdissa
- Perinteisesti katajanoksia laitetaan kuurnaen siiviläksi ja niistä tehdään katavari (katajavesi)
- Katajavari on vanhan kansan desifiointiaine
- Katajavaria voidaan käyttää mäskäysvetenä
- Jos katajaa ei käytetä kuurnassa, katajanoksia voidaan laittaa mäskiin

Humala

- Vain osa sah dintekijöistä käyttää humalaa
- Määrät pieniä ja vaikutus makuun tai säilyvyyteen vähäinen
- Humala usein maatiaislajiketta pihapiiristä
- Sah dintekijät eivät arvosta humalan katkeruutta

Historiallisesti sahdiassa

- Savu on ollut makuelementti
- Koivunmahlaa saatettu käyttää
- Myös muita mausteita saatettu käyttää (suomyrtti, suopursu)