# Sahti

**Autor:** Maciej Hus
Publ.: 2.08.2018, akt. 20.02.2019, ściągnięto 19.04.2024

**Parametry:**
**Ekstrakt początkowy:** 18-28°Blg
**Ekstrakt końcowy:** 4-5°Blg
**Zawartość alkoholu:** 7-11% obj.
**Goryczka:** 7-15 IBU
**Barwa:** 8-43 EBC

Sahti to piwo o co najmniej kilkuwiekowej tradycji, o której można przeczytać w fińskim eposie *Kalevala*. Nazywane bywa „piwem pierwotnym" lub „piwną skamieliną". Należy do grupy kilku piw, które zdołały przetrać pomimo zmian w piwowarstwie, jakie zaszły zwłaszcza w XX wieku. Obok innych piw pochodzących ze Skandynawii tworzy rodzinę tak zwanych piw wiejskich (farmhouse ales). Jest piwem mocnym, jednak, zgodnie z tradycją, nie poddawanym długiemu leżakowaniu.

**Wyróżniki stylu:** Tradycyjne fińskie piwo, którego historia sięga kilka wieków wstecz. Mocne, słodkie, estrowo-fenolowe z nutami chlebowymi i wyraźnym aromatem jałowca. Warzone jako farmhouse ale oraz komercyjnie. Cechą charakterystyczną jest również niskie wysycenie dwutlenkiem węgla do całkowitego braku.

Sahti porównywane bywa do niemieckiego piwa typu weizenbock. Podobne piwa warzone są na szwedzkiej wyspie Gotlandia – Gotlandsdricke (cechuje je wyraźna wędzoność) oraz w Estonii – *Koduõlu* – zwłaszcza na wyspie Sarema.

**Historia:** Pierwsze zapisy o sahti datowane są na okres późnego średniowiecza i pochodzą ze szwedzkich źródeł pisanych – Finowie nie używali pisma do ok, XVII w. Jedna z teorii głosi, że słowo *sahti* bierze swój rodowód od germańskiego słowa *saft* oznaczającego sok, ponieważ w przeszłości dla zapewniania dłuższej przydatności tego napoju do spożycia oraz poprawy smaku, dodawano do niego jagodowy sok. W czasach średniowiecznych wyrób sahti należał do obowiązków kobiet, o czym można dowiedzieć się choćby z legendarnego, fińskiego eposu pod tytułem *Kalevala*. Starsze kobiety uczyły młodsze prawidłowego sporządzania napoju, a najstarsza kobieta zawsze doglądała przygotowań trunku warzonego na specjalną okazję, dla większej grupy gości (wesele, pogrzeb, letnie festiwale, a także gdy nastał koniec zimy). Istniała też profesja wędrujących mistrzyń piwowarskich, które zatrudniano do pracy bogatych domach lub gospodach. Do połowy XIX w. fińskie piwowarstwo posiadało charakter typowo rzemieślniczy i przydomowy, później na teren dzisiejszej Finlandii, zaczęła wkraczać industrializacja oraz moda na jasne piwa dolnej fermentacji. Po II Wojnie Światowej praktyka warzenia sahti prawie zanikła, ale w roku 1985 firma Lammin Sahti Oy zaczęła produkować je na dużą skalę dzięki uzyskaniu w 1987 r. licencji na sprzedaż swoich produktów w fińskiej, państwowej sieci sklepów monopolowych ALKO. Od tego czasu pojawiło się kilka innych marek tego piwa różniących się smakiem i zawartością alkoholu. Od 2002 roku, nazwa sahti została objęta przez Unię Europejską ochroną jako produkt o zastrzeżonym regionie pochodzenia.

**Aromat:** Średni do wysokiego aromat słodowy (nuty zboża, chleba, karmelu), estrowy (głównie banan) w stopniu wysokim, fenolowy (goździkowy, przyprawowy) w stopniu średniowysokim do wysokiego. Użycie drożdży piekarskich może wnieść także akcenty w postaci aromatu surowego ciasta oraz diacetyl (od braku do niskiego). Wyczuwalne nuty jałowca – od poziomu niskiego do średniego. Aromaty kwaśne są niepożądane.

**Smak:** Średni do wysokiego smak słodowy - słodki, lekko ziemisty (dzięki dodatkowi żyta), z wysoką estrowością w postaci nut bananowych oraz wyraźnie (od średniego do średniowysokiego) fenolowy przejawiający się nutami goździkowymi i przyprawowymi. Diacetyl od niskiego do braku. Balans słodowo-drożdżowy. Goryczka niska. Wyczuwalne posmaki jałowca, które mogą występować w postaci żywicznej, leśnej (pochodzące od gałęzi użytych podczas zacierania i filtracji brzeczki) lub ginu (jagody dodawane na tym samym etapie). Akcenty jałowcowe nie powinny dominować, ale uzupełniać bukiet. Brak gotowania brzeczki owocuje charakterystycznym posmakiem gotowego piwa, a także nutą białek, które nie uległy wytrąceniu, nadającej piwu większej pełni i treściwości. Finisz słodki. Częstokroć wyczuwalne są nuty alkoholowe dające rozgrzewający efekt. Kwaśność niepożądana.

**Goryczka:** Niska do średnioniskiej, pochodząca od jałowca a nie od chmielu. Powinna częściowo kontrować słodycz, ale nie wychodzić na pierwszy plan. Chmiel stosowany jest przede wszystkim z uwagi na właściwości bakteriostatyczne, a nie z w celu nadania smaku i aromatu. Od XVII w. zaczęto stosować chmiel, jednak sięgano po stare szyszki, które nabrały brązowo-żółtej barwy.

**Wygląd:** Spektrum barwy może być bardzo szerokie – od jas-

nożółtej po ciemnobrązową, jednak najczęściej oscylująca w odcieniach bursztynowych. Wyraźnie mętne. Pienistość tego piwa jest niska z uwagi na niewielkie wysycenie dwutlenkiem węgla.

**Odczucie w ustach:** Gęste, lepkie, treściwe, z uwagi na obecność cukrów rezydualnych oraz niewytrąconych białek. Wysycenie dwutlenkiem węgla od braku do średnioniskiego, rozgrzewające z uwagi na wysoką zawartość alkoholu, który często bywa nieułożony i maskowany przez słodycz.

**Surowce i technologia:** Sahti jest piwem jęczmiennym warzonym z dodatkiem żyta (historyczne wersje tego piwa zawierały w zasypie także owies). Wykorzystuje się jęczmień słodowany i niesłodowany (żyto stosowane jest także w tych dwóch postaciach). Obecnie w Finlandii można kupić gotowe kompozycje słodów do wyrobu sahti. Nieodłącznym składnikiem jest jałowiec. Jego jagody używane są do nadania temu piwu charakterystycznego smaku. Z kolei gałęzie tego krzewu wzbogacają smak i aromat, ale znajdują zastosowania pod czas zacierania i filtracji, gdy piwowar odbiera gotową brzeczkę. Gałęziami wyścielona jest tradycyjna drewniana kadź filtracyjna zwana *kuurna*. Posiada ona kształt rozciętego wzdłuż walca ze żłobieniami, w których umieszczane są drewniane przekładki. Kadź nachylona jest pod odpowiednim kątem, aby swobodnie można było odebrać część płynną, ale by proces ten nie przebiegał zbyt szybko. Odebrana brzeczka nie jest poddawana gotowaniu. Po jej wystudzeniu, zadawane są drożdże. W Finlandii dawniej stosowano kultury drożdżowe na wzór norweskich – *kveik*, jednak dziś używane są drożdże piekarskie. Te stosowane przez fińskich piwowarów cechuje wysoka aktywność - potrafią przefermentować 15°Blg w 48 godzin, a także podnieść temperaturę fermentującej brzeczki nawet o 20°C powyżej temperatury, w której je zadano. Tworzą też imponującą pianę na powierzchni fermentującej brzeczki. Za najlepsze dostępne komercyjnie drożdże uważane są te marki Suomen Hiiva. Fiński drożdże znacznie różnią się pod względem profilu od tych dostępnych w Polsce i innych krajach Europy. Cechuje je produkcja dużych ilości nut goździkowych i bananowych (jak w przypadku szczepów dedykowanych do niemieckich piw pszenicznych). Tradycyjnie piwo serwowano z drewnianego cebra z dwoma uchami (fin. *haarikka*), skąd chochlą rozlewano je do naczyń biesiadników (również drewnianych i z dwoma uchami, ale mniejszych niż naczynie, z którego rozlewano sahti).

**Przykłady komercyjne:** Lammin "Sahti", Finlandia "Sahti", „Koniec świata” PINTA, „Jelonki” Browar Bazyliszek.

**Temperatura serwowania:** 13-16°C

**Szkło:** kufel, haarikka (tradycyjne drewniane naczynie do picia sahti), szkło degustacyjne

**Bibliografia:**


- Ilkka Sysila: „Sahti - A Remnant of Finland's Rustic Past”, w: „Brewing Techniques”.
- Horst Dornbusch: „A Mighty Finn Beer”, w: „Brew Your Own” December 2001.
- Mike Scheafer: „Sahti: A Traditional Finnish Brew”, w: „Zymurgry” Special Issue 1994.
- Stephen H. Buhner: „Sacred And Herbal Healing Beers: The Secrets Of Ancient Fermentation”, Brewers Publications, 1998.
- Wątek na piwo.org poświęcony opisowi stylu według BJCP zawierający także polskie tłumaczenie.


**Tabela natężeń:**

| AROMAT | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Chmielowość | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Słodowość | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ● |
| Estry owocowe | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ● |
| Fenole | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ● |
| Alkoholowość | ○ | ● | ● | ● | ● | ● |
| Diacetyl | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |

| SMAK | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Chmielowość | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Słodowość | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ● |
| Owocowe estry | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ● |
| Fenole | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ○ |
| Diacetyl | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |

| WYGLĄD | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Obfitość piany | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Trwałość piany | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Poziom zmętnienia | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ● |

| GORYCZKA | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Natężenie | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ○ |

| ODCZUCIE W USTACH | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pełnia | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ● |
| Nasycenie | ● | ● | ● | ○ | ○ | ○ |
| Rozgrzewanie alkoholowe | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ● |

(0 - brak, 1 - niski, 2 - średnioniski, 3 - średni, 4 - średniowysoki, 5 - wysoki)