Villiyrtit oluenvalmistuksessa

PAIHALAS

Samuli Koivistoinen
Paihalas Brewery, Sodankylä



Paihalas Brewery

Panimo Sodankylässä

Tammitynnyreissä kypsyviä villioluita

Pohjoisen yrttejä ja marjoja



Gruit: historia ja nykyinen tulkinta

Yrttejä käytetty oluen valmistuksessa esihistoriallisista ajoista asti
Vasta 1516 Baijerin oluen puhtauslaki vahvisti humalan aseman.
Vain vesi, ohra ja humala sallittiin oluen valmistukseen.

Käytetyt yrtit vaihtelivat ajan ja alueen mukaan

Nykyisin nimitys usein yrteillä maustetulle oluelle

Villiyrtit Paihalaksella

Kuusenkerkkä

Väinönputken juuri

Mesiangervo

Siankärsämö



Kuusenkerkkä

Picea abies

Metsäinen, havuinen aromi

Käyttö keittämisen loppuvaiheessa

Tuoreena tai pakasteena





Väinönputken juuri

Angelica archangelica

Voimakas katkeran ”ginimäinen” aromi

Käyttö keittovaiheessa. Pitkä keittoaika.

Kuivattuna

Mesiangervo

Filipendula ulmaria

Voimakas, meden kaltainen tuoksu

Käyttö keitossa, pidempi keittoaika tuo kitkerämpiä aromeja.

Käymisreaktion aikana herkimmät maut haihtuvat

Tuoreena tai pakasteena



Siankärsämö

Achillea millefolium

Voimakas, kukkainen, katkera maku

Yrttisen katkeruuden rakentaminen

Käyttö tuoreena, kuivattuna tai hiostettuna ja kuivattuna



Villiyrtit muissa suomalaisissa panimoissa

Fiskarsin Panimo

Kuusenkerkkä, mesiangervo, siankärsämö sekä muut lähiluonnon kasvit

Kanavan panimo lehti

Nokkonen

Olarin Panimo

Trippin’ On Spruce Tips: kuusenkerkkä ja IPA
Suomen paras olut 2026







Tuoreena, kuivattuna vai fermentoituna?

Tuoreena

Nopea käyttö ja
säilytysketjun suunnittelu

Kuivattuna

Kasville sopiva kuivaus
ja suoja kosteudelta

Hiostaminen

Erillinen prosessi,
jonka vaikutus arvioidaan

Yrttien lisääminen olueen

Lisäysvaihe vaikuttaa lopputulokseen

Pieni koe ennen koko erää

Arviointi myös kypsytyksen jälkeen



Villiyrtit avaavat uusia makuja olueen



Kiitos
Samuli Koivistoinen
paihalas.com