

Oluen maistaminen , Olut kommentit (2009)

Sisältö

Viimeksi päivitetty
Olut kommentit 2008->

-----Tänne voi jokainen lisätä maistamistaan oluista muistiinpanonsa

Laittakaa kommenttejanne tähän väristä ja vaahdosta, tuoksusta, suutuntumasta, mausta ja muista aromeista sekä jälkimausta ja humalasta sekä yleisvaikutelmasta.

1. Olvin Sandels IV

- mieto tuoksu, neutraali, vähän vaahtoa, melko raikas, ei jälkimakua. Maussa pieni vivahde mallasta.

2. Saku Kuld IV

- karheampi jälkimaku kuin Sandels IV, jonkin verran kuplia, ei juurikaan vaahtoa

3. Pilsner Uruquel

- väkevin tuoksu, voimakkaampi jälkimaku, maltaan tunkkainen tuoksu

4. Stallhagen Dark Lager

-hieman vaahtoa, kestävä vaahto, vaalea väri, mämmimäinen tuoksu, jotenkin hieman kirpeä maku, lyhyt jälkimaku

5. Bakálar Dark Lager

- raikkaampi, terävä maku, tumman ruskeaa mutta läpikuultavaa, tuoksusta tuli mieleen seisonut kylmä kahvi ja vivahde makeaa, raskaan tuntuinen

6. Finlandia Sahti

- karkkimainen vähän imelä tuoksu, muistutti rusinaa - samea väri ja vähän tervan vivahdetta, hedelmäinen, punaruskeaa ja ehkä vähän latteaa. Tuoksussa muistuu mieleen banaani ja hedelmän(ehkä vähän ylikypsän) aromi. Maussa kypsä hedelmä ja puinen (kataja?) maku.

7. Herold Bohemian Dark Lager

8. Hartwall Classic vaalea (all malt)

9. Hartwall Classic tumma

10. Hartwall Porter

- tumma tiivis vaahto, maku suklainen ja paahteinen, ehkä jopa kahvinen ja kolainen.

11. Hartwall Gourmet vaalea

- kalaruokien kaveri, isokuplainen vaahto. väri kultainen. maku hedelmäinen, kirpeä ja raikas. pitkä jälkimaku, hiilihapokas

-Medium vaahto. Ei kovin pitkäikäinen. Väritään kullanruskeaa. Suutuntumassa hapokkuutta ja humalan katkeroa. Maussa maltaita hyvin vähän. humalan kitkeryys peittää paljon.

12. Hartwall Gourmet tumma

- liharuokien kumppani, pehmeä samettinen maku, väri kuparin punertava tumma rommi, tuoksu puu, paahdettu mallas, näkkileipä ja sirappimainen, maku leipäinen

13. Buckler (holiton)

- hernekeittomainen haju, haalea väri ja teennäinen latteaa maku. ilmava vaahto

-Ei maistunut oluelta.

14. Lonkero Light

- oluiden jälkeen äklön makea.

- sitrusmainen maku, makeahko ja pehmeä suutuntuma. tarvitsisi peruslonkeron viereen vertailukappaleeksi että erottaisi lightiksi maun perusteella

15. Corona

- kevyt, sitruunainen, hyvin vähän humalaa

16. Zhujiang

17. Koff Velvet

18. Ayinger Brau-Weiss

19. Weihenstephaner Dunkel Hefe

20. Weltenburger Assam Bock

21. Jacobsen Dark Lager

22. Hoegarden

23. Wittekerke

24. Gouze

-tästä oluesta tuli skumppa mieleen, eikä suotta sitä oluiden shampanjaksi varmasti kutsutakaan. Ainakin suuntuntuma oli helmeilevän poreilevan pirteä.

25. Lindemans Kriek

-kirsikan makuinen ja hajuinen. Limpparimainen.

26. Chimay Blue

-maku paahteinen ja toffeinen.

27. Laiska Jaakko

- humalainen, etenkin suoraan panimon puolelta

28. Lempi Puolukka

- raikas, aidosti puolukan makuinen siideri

29. Lempi Mustikka

30. Newcastle Brown Ale

31. Old Imperial IPA

32. Kukko Porter

33. Guinness

- samettinen suuntuntuma, olut suorastaan liukui kurkkuun, pehmeä maku, paksu ja viipyvä vaahto

34. Meantime Coffee Beer

- tuoksu voimakkaan kahvinen, maku muistutti kahvilikööriä

35. Yongs double chocolate stout

36. Velkopopovicky Kozel Premium

37. Pilsner Urquell

38. Köstriber

- kahvimainen väri, kirkas, mustanruskea, tuoksu mämmi, siirappi, mokka, hento vaaleanrusehtava vaahto, maku paahteinen, rukiinen, ruisleipä. hapokas tummaksi olueksi.

39. Finlandiasahti

Tässä on Maijun, Suvin ja lidan esitys Saku Kuldista.

Saku Kuld ja Ölletehase-panimo

Panimon historia

Saku Ölletehase on Viron vanhin panimo, joka sijaitsee Sakun kaupungissa, Tallinnan lähellä. Sen perusti Kreivi Karl Friedrich Rehbinder 19.10.1820 omalle maatilalleen. Ensimmäinen kirjallinen maininta panimosta on vuoden 1820 lokakuulta. Arvellaan, että oluen pano oluttupia ja majataloja varten alkoi saman tien. Vuonna 1849 Karl Baggosta tuli Sakun tilanomistaja. Hänen poikansa Valerian Baggo siirsi panimon uuteen paikkaan, johon perustettiin höyrypanimo vuonna 1876. Vuoteen 1913 mennessä Sakusta tuli hallitseva oluttoimittaja Virossa ja siitä alkaen Saku on ollut Viron johtavia olutpanimoita. 1991 perustettiin yhteisyritys Saku Ölletehase, josta nykyään 75 % omistaa Baltic Beverage Holding, jonka taas omistaa Carlsberg Breweries ja Scottish & Newcastle, ja loput 25 % on pienillä osakkeenomistajilla. 1996 aloitettiin vienti Suomeen ja Ruotsiin.

Information

Suurten sijoitusten ansiosta Sakusta on tullut Viron markkinajohtaja 55 % osuudella, 320 miljoonan EEK:n liikevaihdolla, 27 miljoonan litran myynnillä ja 200 työntekijän työllä. Olutpanimolle tehdään myös kiertoaajeluja, joiden kesto on noin 3,5 tuntia. Ajelut alkavat Tallinnasta, josta edetään panimon tiloille, jossa sijaitsee Olutmuseo. Museossa voi tutustua vuosien varrella kerättyihin oluen valmistuksessa käytettyihin esineisiin: laitteisiin, pakkauksiin, etiketteihin ja valokuviin. Panimon pubissa voi maistella suoraan tehtaalta tuotua olutta.

Tuotteet

Panimo tuottaa nykyään oluiden lisäksi siidereitä, lonkeroita, virvoitusjuomia ja vesiä. Oluet jakautuvat kolmeen tuoteryhmään; päämerkit, erikoisolut ja kausioluet. Panimon tuottamat muut Saku-olut ovat: Saku Tume, Saku Porter, Saku Sorts, Saku Hele, Saku Kuld Export, Saku Taurus, Saku Originaal ja Saku Hard Rock.

Saku Kuld

Saku Kuld on vaalea lager, jonka alkoholipitoisuus on 5,2 t-%. Suomessa myydään myös 4,5 t-%:n versiota. Oluen väri on 8,2 EBC-yksikköä ja tarjoilulämpötilaksi suositellaan 4-6 astetta. Oluen raaka-aineita ovat mm. vesi, hiiva, pohjoismaiset kauramaltaat ja Hallertau-humalat. Saku Kuld suositellaan nautittavaksi kalaruokien, paistettujen ruokien, makkararuokien tai suolaisten piirakoiden kera. Alkon vähittäismyyntihinta tuotteelle on 2,48€/pullo. Olut on saanut Virossa paljon positiivista huomiota lyhyessä ajassa. Saku Kuld vetoaa aikuisiin, laadukkaista juomista pitäviin kuluttajiin, jotka ovat tottuneet vaatimaan parasta. Saku Kuld on Viron ensimmäinen super premium olut, jonka valmistus alkoi vuonna 2005, ja heti seuraavana vuonna se valittiin ensimmäisenä alkoholijuomana vuoden ruokatuotteeksi Virossa. Olut valmistetaan raikkaaseen veteen, joka nostetaan panimon omasta 200-metriä syvästä kaivosta.

Saku Kuld on kirkas, haaleahkon kullinvärinen, ja keskikokoiselta vaahdoltaan kukkea ja hieman pitsinen, mutta nopeasti katoava. Maissisen maltainen, hieman hapokas ja hunajainen tuoksu on jokseenkin karkean tuntuisesti humaloitu ja metallinen. Maku on hunajaisen makeahko, kevyesti kukkainen ja hedelmäinen, ja hyvin pehmeän aromaattisesti humaloitu. Lopussa tuntuu kuivattua luumua, ja jälkimaku on tahmean hunajainen. Kylmänä maku on hieman metallinen, mutta lämpimänäkin Kuldia ei kannata juoda. Suutuntuma on kevyen ja keskitäyteläisen väliltä, ja varsin hiilihappoinen. Kokonaisuutena ei lainkaan hassumpi esitys Sakulta, vaikka tuoksu ei juuri ilahdutakaan, ja tarjoilulämpötilan kanssa on oltava tarkkana. (www.olutopas.info)

Katja, Sonja ja Katja esittää:

Pilsner Urquell

History

- Vaalea lager olut sai tiettävästi alkunsa vuonna 1842
- Panimomestari Josef Groll valmisti Plzenissä ensimmäisenä vaaleaa pohjahiivaolutta
- ensimmäinen "kultainen" ja kirkas olut maailmassa
- Olut tunnetaan nykyisinkin Pilsner Urquell- nimellä

URQUELL

Olutyyppi: pils

Kullankeltainen, täyteläinen, pehmeän maltainen, voimakkaasti humaloitu.

Alkoholi: 4,4 t-%

Kantavierreväkevyys: 11,7 p-%

Katkeroinenpitoisuus: 32 EBU-yks.

Väri: 13,1 EBC-yks.

Energiasisältö: 40 kcal/100 ml (180 kJ/100 ml)

- Silmissä: kullankeltainen. Hyvä valkoinen vaahto.
- Nenässä: vahvasti kukkaisenmausteista humalaa, täyteläistä mallasta, toffeemaisuutta, ruohomaisuutta, tuoreutta.
- Suussa: terävää humalaa, maltaan pehmeää tukevuutta, luonnollista hiilihappoisuutta, häivähdyks puuta ja paahnutun viljaa.
- Nielussa: pitkään jatkuvaa humalan katkeraa kuivuutta ja maltaan makeutta

Plzenský Prazdroj-panimo

- omistaja eteläafrikkalais-amerikkalainen SABMiller.
- Vastaa n. puolesta oluttuotannosta Tsekissä
- Maailman suurin panimokonserni (SAB)
- Tuotantolaitoksia 60 maassa, yhteensä lähes 150 kpl

LÄHTEET:

<http://www.viisitahtea.fi/>

<http://www.beerfinland.com/newsaroundtheworld.htm>

<http://fi.wikipedia.org/wiki/Olut>

http://www.pilsner-urquell.com/exit_en_in.html

<http://www.posbeer.org/php/uutinen.php?nro=451>

<http://www.prazdroj.cz/en/index.php>

Velvet

PANIMO

Sinebrychoff

Sinebrychoff on moderni panimo, edelläkävijä oluiden, siidereiden, lonkeroiden sekä virvoitus- ja energijuomien valmistajana ja markkinoijana ja myös osa kansainvälistä Carlsberg- konsernia. Juomia valmistetaan kahdessa tuotantolaitoksessa; Keravalla ja Porissa. Tuotteiden varastointi on keskitetty Keravalle.

Tuotannosta noin puolet on olutta ja tunnetuimmat ovat Koff, Karhu ja maailmanlaajuisesti tunnettu Carlsberg- olut. Sen lisäksi panimo valmistaa Coca Cola- tuotteita, erilaisia virvoitusjuomia, kivennäisvesiä ja urheilujuomia. Perusvalikoimaan kuuluu parikymmentä olutta ja tämän lisäksi House of Beer- kokoelmaan kuuluu toinen mokoma ulkomaisia erikoisolutia. Jokaisella olutmerkillä on panimomestareiden kehittämä, tarkoin suojeltu valmistusresepti.

Panimolla on lähes 200- vuotinen perinne juomien valmistajana. Nikolai Sinebrychoff aloitti oluen valmistuksen vuonna 1819 Helsingin hietalahdessa. Siitä lähtien Sinebrychoff on ollut tunnettu, pidetty ja palkittu oluen valmistaja.

Velvet

Velvet on syksystä 2000 saakka myynnissä ollut, suomalaiseen makuun kehitetty tumma pintahiivaolut. Voimakkuudeltaan Velvet on perinteiset 4,7 til-%. Velvetiä myytiin ensin puolen litran tölkeissä, mutta on siirtynyt 33 cl lasipulloon tammikuussa 2009.

Tämä olut on kansainvälisestikin omaa luokkaansa. Velvet on kahden olutperinteen sekoitus. Velvet käytetään aluksi huoneen lämmössä pintahiivalla, minkä jälkeen se varastoidaan kylmässä. Oman makunsa olueen tuo myös paahdettujen kotimaisten maltaiden viljamaisuus. Lähinnä Velvetin tyyliä ovat saksalaiset, tummat pohjahiivaolut. Nämäkin ovat kuitenkin väriältään vaaleampia eivätkä maultaan ole niin katkera kuin Velvet, jonka katkerotasoa on poikkeuksellinen 30 EBU-yksikköä. Kantavierre Velvetissä on 11,7 %. Velvet sopii hyvin myös ruoanlaittoon, muun muassa lammaspatoihin.

Ulkonäkö

Väri

Lähes musta, 115 EBC-yksikköä.

Vaahto

Runsas ja kestävä.

Maku

Runsashumalainen, paahnutun, katkera, pitkä jälkimaku

Tuoksu

Paahdettu kahvi, maltainen

Nautitaan...

Lämpötila

8-12 astetta (Koffin sivuilla 8-10, mutta Suomen baarimestarien ja kannattajien kerho ry:n sivujen mukaan runsas maku tulee hyvin esiin niinkin korkeassa lämpötilassa kuin 12.) Panimomestari Harry Berg kertoo www.sanomat.net-sivustolla, että Velvet on parhaimmillaan nautittuna suurisuiseista olutlasista. Siihen se kuuluu kaataa niin, että pintaan syntyy tiivis vahtokukka.

Ruoka

Liharuokat (riista), sieniruokat, padat, muhennokset ja rasvaiset makkarat.

LÄHTEET

www.fbsk.net

www.sinebrychoff.fi

www.olutopas.info

www.viisitahtea.fi

www.sanomat.net

Grupo Modelo

Grupo Modelo on Meksikon johtava oluen tuottaja, jakelija ja markkinoija 63% markkinaosuudella. Organisaatiolla on 7 panimoa ja kahdeksas on rakenteilla. Kaikki panimot sijaitsevat Meksikossa ja tuottavat vuodessa yli 60 miljoonaa hehtolitraa olutta.

Panimolla on 12 tuotemerkkiä, joista viittä viedään yli 159 maahan.

Grupo Modelo vastaa seuraavien merkkien tuonnista Meksikoon:

- Budweiser ja Bud Light
- O'Doul's
- Tsingtao
- Carlsberg

Organisaation historiaa:

- 1925 Modelo panimo avattiin Mexico Cityyn
- 1928 myytiin 8 miljoonaa Modelo ja Corona pulloa
- 1933 aloitettiin vienti Yhdysvaltoihin
- 1935 Modelo osti Toluca y México panimon
- 1954 Modelo osti Pacificon ja La Estrellan panimot
- 1960 Modelo osti Modelo del Noroeste panimon
- 1985 Modelo tuotemerkin oluiden vienti Japaniin, Australiaan, Uuteen-Seelantiin ja Eurooppaan alkoi
- 1997 Latinalaisen Amerikan suurin panimo, Zacatecas aloitti toimintansa
- 1997 Corona nousi Yhdysvaltain suosituimmaksi tuontiluokaksi
- 2006 Grupo Modelo ja Constellation Brands fuusioituivat

Corona Extra

- Valmistetaan Meksikossa, vuodesta 1925 lähtien
 - Pohjahiivaolut, Pilsner
 - Yhdysvaltain suosituin tuontiolut, myydään 159 maahan
 - Alkoholia 4,6 t-%
 - Kantavierreväkevyys 11,1 p-%
 - Väri 7,3 EBC-yksikköä
-

Weihenstephaner Weissbier Dunkel

Vuonna 725 perustettiin munkkiluostari Nährberg Hilliin, ja samalla alkoi oluen valmistaminen Weihenstephanissa. Kuitenkin ensimmäiset tiedot ovat vuodelta 768, jolloin luostariin maksettiin kymmenyksinä humalaa läheiseltä viljelykseltä. Oletettavasti saatu humala käytettiin oluen valmistamiseen.

Varsinainen panimotoiminta Weihenstephanissa alkoi vuonna 1040, kun luostari sai Freisingin kaupungilta luvan valmistaa ja myydä olutta. Vuonna 1516 tuli voimaan laki oluen valmistamisesta, jonka mukaan Bavarian alueella oluen valmistamiseen sai käyttää ainoastaan ohraa, humalaa ja vettä. Lain ansiosta Bavarian alueen oluet ovat saavuttaneet hyvän maineen maailmalla.

Vuonna 1803 luostarin kaikki omaisuus siirrettiin kirkolta valtiolle. Näin ollen myös panimotoiminta siirtyi valtion hallintaan. Tämä ei kuitenkaan vaikuttanut panimotoimintaan, ja oluen valmistus jatkui edelleen Schleissheimissa.

Schleissheimissa sijainnut maatalouskoulu siirtyi vuoden 1852 Weihenstephaniin, samoin kuin panimotoiminta ja alan opiskelijat. Maatalouskoulu muuttui korkeakouluksi vuonna 1895 ja maatalouden ja oluen valmistuksen yliopistoksi vuonna 1919. Yliopiston myötä saatiin oluen valmistamiseen alan uusinta tekniikkaa, ja Weihenstephanin olutpanimo onkin tänä päivänä yksi maailman moderneimmista panimoista.

Weihenstephan

Kastanjanruskea, samea, täyteläinen, hedelmäinen, makean maltainen, pehmeän mausteinen, miedosti humaloitu.

Alkoholi: 5,3 t-%
Kantavierreväkevyys: 12,7 p-%
Väri: 14,6 EBC-yks.
Katkeroainepitoisuus: 12 EBU-yks.
Energiasisältö: 50 kcal/100 ml (190 kJ/100 ml)
Pakkaustyyppi: kertapullo
Pakkauskoko: 20 kpl
Suljentatyyppi: kruunukorkki
Olutyyppi: vehnäolut

Perinteinen tumma vehnäolut (dunkelweize) Weihenstephanin panimolta, joka väittää olevansa vanhin panimo maailmassa. Ruskettuneen sävyn ja vaahtoavan viipyvän maun omaavaksi olueksi tällä on yllättävän kevyt ja hedelmäinen tuoksu jossa on häivähdyks limeä ja melonia kuten myös mallasta. Kitalaessa olut tuntuu heti maistamisen alkuvaiheessa elävältä sisältäen häivähdyksen sitrasta, mutta myös tummempaa rusinaista hedelmää. Näiden lisäksi mausta voi löytää häivähdyksen suklaata. Olut säilyy virkistävänä koko maistamisprosessin ajan eikä ällötä. Loppumaku on lyhyehkö, edelleen maltaisen suklainen mutta myös hivenen sitruksinen. Lyhyesti kuvattuna Weihenstephaner Weissbier Dunkel on monimutkainen sekä virkistävä.
www.bottledbeer.co.uk(käännetty)

Sahti (Lammin Sahti)

Tekijät: J-P Mäkinen, Tuomo Hietalahti ja Lari Saarinen

Sahdin valmistuksesta

Sahdin valmistuksessa käytetään pääasiassa ohramaltaita sekä jossain määrin ruismaltaita. Myös vehnää ja kauraa käytetään, riippuen valmistajasta ja viljan saatavuudesta. Lahden Polttimo Oy valmistaa nykyisin valmista sahtimallasta, joka on sekoitus ohrasta valmistettua Pilsner Malt- mallasta (85%), Dark Brewing- mallasta (10%) ja Enzyme Malt- entsyymimallasta, jonka avulla saadaan maltaat rikastettua. Sahtia voidaan valmistajasta riippuen maustaa katajalla ja katajanmarjoilla.

Vierteeseen syntyvä makeus saadaan mäskäämällä veteen sekoitettuja maltaita noin 50-80 celsiusasteen lämpötilassa useita tunteja. Tällöin saadaan maltaiden sisältämä tärkkelys muuttumaan sokereiksi. Sahtiin ei tule ikinä lisätä mitään teollisesti tuotettua sokeria tai siirappia. Lopuksi mäski keitetään ja siivilöidään ja näin saadaan vierre. Jäähdyttyään vierteeseen lisätään normaalia tuorehiivaa ja se jätetään käymään. Sahdin kuohukäyminen kestää muutaman päivän ja jälkikäyminen noin kaksi viikkoa, jonka aikana sahti selkeytyy ja on valmista. Sahdissa ei kuulu olla hiilidioksia, joten käymisastian ei tule olla kovin tiivis. Jotkut sahdinvalmistajat neuvovat päästämään jo pullotetusta sahdista hiilidioksidin pois joka tai joka toinen päivä. Sahti on tuoretuote ja sen säilyvyys oikeissa olosuhteissa on noin kuukauden verran.

SAHTI FAKTAA n Sahti on suomalainen perinnejuoma, jonka valmistuksen historia ulottuu tuhannen vuoden taakse.

n Se on suodattamaton pintahiivatyylinen olut. Sahdin ulkonäkö vaihtelee vaalean ruosteenvärisestä tummaan punaruskeaan, se on samea eikä se matalan hiilihappoisuutensa vuoksi yleensä vaahtoa.

n Sahti maistuu ja tuoksuu hedelmäiselle, siinä on mukana banaania muistuttavaa makua ja joskus valmistustavoista ja -välineistä riippuen katajan aromia.

n Joskus sahdista voi saada esiin myös mausteisuutta, esimerkiksi mantelin makua.

n Sahdilla on nykyään EU:n nimisuoja ja se on juomana melko tuntematon maailmalla.

n Vaikka sahti on omalaatuinen ja Suomessa perinteinen juoma, sen kaltaisia talonpoikaisperinneoluita valmistetaan myös muualla.

n Viron saarilla valmistettava sahdin kaltainen juoma on vaaleahkoa, Gotlannin saarella taas savuista. Myös Norjassa on elvytetty vanhan talonpoikaisen oluen perinnettä **Sahdin valmistus** n Valmistetaan pääasiassa ohramaltaista, myös ruismallasta käytetään lisänä. Vehnää ja kauraa myös käytetään riippuen valmistajasta.

n Lahden Polttimo Oy valmistaa nykyisin valmista sahtimallasta, joka on sekoitus ohrasta valmistettua Pilsner Malt -mallasta, noin 85 % ja Dark Brewing -mallasta, noin 10 % sekä Enzyme Malt -mallasta, noin 5 %, jolla saadaan maltaat rikastettua.

n Sahtia voidaan maustaa myös katajalla ja katajanmarjoilla.

n Maltaiden tärkkelys muuttuu sokereiksi mäskäämällä maltaita useita tunteja 50 - 80 asteen lämpötilassa.

n Sahtiin ei tule ikinä lisätä teollisesti tuotettua sokeria tai siirappia.

n Vierre saadaan keittämällä ja siivilöimällä mäski.

n Jäähtyneeseen vierteeseen lisätään tuorehiiva ja sahti jätetään käymään. Kuohukäyminen kestää muutaman päivän ja jälkikäyminen noin kaksi viikkoa. Tänä aikana sahti selkeytyy ja on valmista nautittavaksi. **Lammin sahti** Lammin Sahti on Suomen vanhin toimiva pienpanimo, perustettu 1985

Panimo sijaitsee Lammin kunnan Lieson kylässä

Sahdin omistavat Pekka ja Sirkka Kääriäinen (Pekka Kääriäinen toimii myös Suomen Sahtiseurana puheenjohtajana)

Yritys valmistaa sahtia, sahtivierettä, olutta, siideriä ja tisleitä.

Lammin sahti valittiin vuoden olueksi Helsinki Beer Festivalilla 2008 noin 150 oluen joukosta

Elokuussa 1988 käyttöön otettiin maailman suurin kuurna

Lammin sahdin Puhti-katajaolutta on viety myös Yhdysvaltoihin Kataja-oluen nimellä.

Lammin sahtia on saatavilla seuraavista paikoista: Omasta tilausravintola Sahtihaarikasta, vähittäismyymälästä, Siper Saluunasta (Tuuloksen kauppakeskus), Lahdessa Sahtimessi, Heinolassa Tyyrpuuri ja sekä Lammin Alko.

(Lammin sahti on myös Alkon toimitusvalikoimassa)

Made By: Juha-Pekka Mäkinen, Tuomo Hietalahti ja Lari Saarinen

Ayinger Brau-Weiss

Kellertävä, samea, runsasvaahdotoinen, keskitäyteläinen, hedelmäinen, miedosti humaloitu

Alkoholi 5,1 t-%

Kantavierreväkevyys: 11,9 p-%

Väri : 9,1 EBC-yks.

Katkeroainepitoisuus: 9 EBU-yks.

Energiasisältö :40 kcal/100 ml (180 kJ/100 ml)

Lisätieto: Pullossa sakkaa

Olutyyppi: vehnäolut

Raaka-aineet: Vehnä- ja ohramaltaat, Hallertau-humalat, hiiva ja vesi

Ayinger Leichte Brau-Weiss on alkoholipitoisuudeltaan matalampi (3,2 t-%), mutta maistuu kuitenkin yhtä täyteläiseltä kuin oikea vehnäolut, Brau-Weiss. Samean kullanvärinen ja vaahdottaan hyvin runsas. Maku on hapahkon vehnäinen ja hedelmäinen. Tätä olutta saa maitokaupoista ja vastaavasti aitoa Brau-Weissia saa Alkoista.

Panimo: Brauerei Aying sijaitsee Münchenin lähellä Ayingin kylässä. Pieni maaseutupanimo on valmistanut olutta vuodesta 1878 lähtien.

Panimon on koko sen olemassaolon ajan omistanut Inselkammerin perhe. Panimon vuosituotanto on noin

80 000 hehtolitraa olutta. Panimo tuo olutta ainoastaan Yhdysvaltoihin, Italiaan ja Suomeen. Panimo on rakennut ympärilleen erilaisia palveluita esimerkiksi hotellin ja ravintolan, jotka muodostavat matkailukohteen.

Weltenburger Asam Bock

Lyhyesti:

- Saksalainen luostariolut Weltenburgin kaupungista

- Oluttyyliltään Doppel Bock

- Alkoholipitoisuus 6,9 til-%

- Kantavierreprosentti 18,2

Väriiltään Weltenburger Asam Bock on tumma ja hieman punertavan ruskea. EBC yksiköitä oluesta löytyy 114. Vaahdottaan Asam Bock on beige, pienikuplainen ja pitkään viipyyvä. Pakkaustyyppi 50 cl pullossa.

Tuoksultaan olut on makea, mutta hieman pistävä. Suutuntumaltaan se on raskas ja täyteläinen. Maku on makean suklainen ja kahvimainen. Korkeasta alkoholipitoisuudesta huolimatta alkoholi ei juurikaan maistu oluessa.

Panimon nimi on Weltenburger Kloster ja se on maailman vanhin luostaripanimo. Varhaisimmat viittaukset toiminnasta löytyvät vuodelta 1035 ja panimo on edelleen luostarin tiloissa. Operatiivisesti toiminta on ulkoistettu Regensburg Bischofshofin panimon ammattilaisille.

Tekijät: Anssi Hakala & Harri Brandt

CHIMAY BLUE

* Benediktiiniläinen trappisti olut (Belgia)

* Valmistettu vuodesta 1862

* Pintahiiva (ale)

* ABV 9-%

*Kantavierreväkevyys 18,5 p-%

*Väri 67,1 EBC-yks

* Energia 70 kcal/100ml

* Tarjoillaan huoneenlämpöisenä

*Nautitaan mieluiten lasista

Oluen tuoksu on makean maltainen sekä täyteläisen hedelmäinen. Oluet on väriltään sameaa, tumman ruskeaa. Maku on makeahko sekä mausteinen. Aavistuksen hedelmällinen. Miedosti humaloitu.

CHIMAY valmistaa myös

Chimay Red, Chimay White ja Chimay Dore oluita. Lisäksi panimo valmistaa myös 4 erilaista juustoa.

CHIMAY BLUE Alkon hinta 3,70€ 0,33L Viking Line 2,00€ 0,33L

Lähteitä

www.oluthuone.com, www.servaali.fi, www.alko.fi, www.chimay.be

Santeri & Janne

KUKKO PORTER

Kukko Porter on pohjahiivakäymisellä valmistettu baltialaisportterityyppinen täysmallasolut, jonka raaka-aineina on käytetty pilsner-, münchen-, karamelli- ja värimaltaita sekä saksalaista ja tsekkiläistä humalaa, vettä ja hiivaa. Kukko Porter on vahvuudeltaan 6,5 prosentista ja sen resepti on syntynyt panimon oman kehityksen tuloksena. Se on mustaa, paahtuneen hedelmäistä, maltaista, hennon lakritsista ja voimakkaasti humaloitua olutta, jolla on vaaleanruskea, keskipaksu, haihtuva ja pitsinen vaahto. Tuoksu on makeahko, paahtunut ja lakritsinen. Maussa lakritsi ja kahvi ottavat ison roolin. Jälkimaussa on humalaa ja imelää mallasta. Kantavierreväkevyys on 16,4 p-%.

Aluksi Kukko Porteria tehtiin viiden tuhannen litran koe-erä ravintolamyyntiin ja kun se saavutti erittäin hyvän vastaanoton, päätettiin sitä alkaa valmistaa enemmänkin. Kukko Porteria myydään 0,5 litran kertapulloissa joissa on "vanhanaikainen" korkki. Alkon mukaan Kukko Porter sopii yhteen nautanlihan, riistarokien, juustojen ja makeiden jälkiruokien kanssa.

Luonnehdittu oluen maistelu foorumeilla netissä mm. sanoilla:

"täyteläinen"

"rapsakan katkerohumalainen"

"oman panimonsa kruununjalokivi"

"tutustumisen arvoinen tuote"

Jostakin löytyi myös maininta että olutguru M. Jackson on vierailut Laitilan Wirvoitusjuomatehtaalla ja tätä olutta pitänyt kelvollisena tavarana.

LAILAN WIRVOITUSJUOMATEHDAS

Panimo aloitti toiminnan vuonna 1995 valmistamalla vanhan ajan limonadeja vaatimattomissa puitteissa. Nostalgisia juomia tehtiin yksinkertaisilla laitteilla käsityönä aina etikettien liimausta myöten ja paikallisen sepän tekemällä korkituslaitteella. Ensimmäinen pullotuskone otettiin käyttöön 1997 ja samana vuonna toiminnan kasvaessa valikoimaan tuli myös siideri. Oiva-siideri oli alun perin Aki Kaurismäen Hotelli Oivalle tehty siideri josta tuli nopeasti suosittu. Oiva-siiderien mehupitoisuus on poikkeuksellisen korkea mahdollisimman raikkaan tuntuman aikaansaamiseksi ja Oiva-sarjan tuote on voittanut Vuoden kuiva siideri tittelin vuonna 2000.

Vuonna 1998 limonadituotanto otti käyttöön vanhoja 1950- ja 60-lukujen suosikkilimonadit vanhoine tuotemerkeineen ja etiketteineen. Yritys oli siis alunperin suunniteltu limonadi- ja siideritehtaaksi mutta laajeni olutpanimoksi. Kukko-olut lanseerattiin 2001 ja sitä valmistettiin aluksi ravintoloiden astiaoluena 30 litran erissä. Vuodessa valmistuerät nousivat 1000 litran eriin ja Kukkoa alettiin tölkitä myös vähimmäismyyntiin. Suosiota tuli ja kapasiteettia tarvittiin lisää ja sitä vuokrattiin ruotsalaisesta panimosta - tuotantoa, maltaita ja muita raaka-aineita valvottiin kuitenkin koko ajan suomalaisvoimin. Kukko-sarjan olut voitti myös vuonna 2003 Vuoden kotimaisen oluen ja vuoden pintahiivaoluen tittelit ja kysyntä nousi edelleen. Tehtaalle ostettiin ja asennettiin panimolaitteita, jonka jälkeen oluen valmistuskapasiteetti kymmenkertastui. Kesällä 2004 tuotiin markkinoille Hurriganes olut, joka myös menestyi hyvin.

Panimo on huomioinut myös ympäristön, kaikki tuotteet valmistetaan tuulivoimasähköä hyödyntämällä ja 2007 otettiin käyttöön panimolaitteisto, joka käyttää 70% vähemmän energiaa kuin normaali perinteinen keittotapa. (höyrystämätön keittomenetelmä - kalliimpi kuin vakiopanimo mutta maksaa itsensä takaisin). Samana vuonna hankittiin uusi pullotuslinja joka on pitkälle automatisoitu, pullottaen 10 000 pulloa tunnissa ja toimii kahden henkilön voimin. Uudessa pullotuslinjassa voidaan käyttää sekä muovi- että lasipulloja että tölkkejä. Automaation ansiosta myös pienten oluterien pullotus on mahdollista - laatuoluiden pienet tuotantomäärät pyrkivät korottamaan olutkulttuuria nousuun Suomessa. Tehtaan pullotuslinja uudistettiin vuoden 2008 alkupuoliskolla. Vanhan linjan kapasiteetti oli enimmillään 12 000 pulloa tunnissa, uuden taas 30 000 tölkkiä tunnissa. Uuden pullotuslinjan myötä tehtaassa aloitettiin ensimmäistä kertaa kolmivuorotyö. Viime vuonna yhtiöllä oli 29 työntekijää Laitilassa ja 6 työntekijää myyntitehtävissä Helsingissä. Vaikka koneellista toimintaa on tehostettu koko ajan niin henkilökuntaa on palkattu lisää joka vuosi.

Vuonna 2007 lisääntyvän tuotannon ja vientisuunnitelmien toteuttamiseksi 3000 pulloa tunnissa täyttävä linja 10 000 pullon tuntivauhtiin pystyvä laitteista. Oluesta on tullut panimolle merkittävä tuoteryhmä, jonka osuus on noin 60 % kokonaistuotannosta ja oluen valmistukseen ja tuotekehitykseen panostetaan tuntuvasti laiteinvestoinneilla ja koulutuksilla. Olutta, siideriä ja limonadeja yritys teki vuonna 2007 7,5 miljoonaa litraa vuodessa - tästä arviolta 0,5 miljoonaa litraa on siideriä. Laitilan Wirvoitusjuomatehtaan kaikki tuotteet Kukko Porteria lukuunottamatta ovat gluteiinittomia, joten niitä voivat nauttia myös keliakiot. Tätä ei kuitenkaan ole markkinoitu erityisesti gluteiinittomana, joten sen vaikutusta menekkiin ei ole mitattu.

Tehtaan laajennustahti on ollut reipasta. Nykyisellä paikallaan tehdas on ollut vuodesta 2001 jolloin tilaa oli 1200 neliometriä, mutta jo kahden vuoden päästä valmistui 1000 neliometrin laajennus, uusi laajennus jälleen vuonna 2007 jolloin tuli 1000 neliötä lisää. Liikevaihto vuonna 2006 oli 6,8 miljoonaa euroa, vuonna 2007 se kohosi 8,9 miljoonaan euroon. Vuoden 2008 tavoite oli nostaa se 13 - 15 miljoonaan euroon, vahvistettua tietoa tuloksen saavuttamisesta ei löytynyt. Syksyllä 2008 markkinoille lanseerattiin myös Kievari-sarjan ensimmäinen olut. Sarjalla pyritään erikoistamaan kotimaista erikoisoluttarjontaa.

LÄHTEET

Laurila, Asko. Elintarvikeuutiset. Pienpanimo kasvaa laadulla ja logistiikalla.<http://www.elintarvikeuutiset.fi/laitilan.html>
Sankkila, Heikki. Turun Sanomat. Wirvoitusjuomatehdas uusi pullotuslinjansa - Vauhti kolminkertaistuu. Julkaistu 29.5.2007. <http://www.turunsanomat.fi/talous/?ts=1,3:1004:0:0,4:4:0:1:2007-05-29,104:4:462261,1:0:0:0:0:0>:

Kähkönen, Heikki. Viisi tähteä. Laitilan Kukko Porteri: Helsinki Beer Festival juhlii porttereiden ja pienpanimo-oluiden voimin. Julkaistu 13.4.2007.<http://www.viisitahte.fi/content/view/1948/93/>

Alko - Tuotteet - Kukko Porter. <http://www.alko.fi/tuotteet/fi/777656>

Anttila, Timo. Turun Sanomat. Laitiala aikoo kaksinkertaistaa liikevaihtonsa: Wirvoitusjuomatehtaan uusi pullotuslinja lisää tuotantomahdollisuuksia. Julkaistu 19.2.2008.

<http://www.turunsanomat.fi/talous/?ts=1,3:1004:0:0,4:4:0:1:2008-02-19,104:4:520124,1:0:0:0:0:0>:

Yläne, Kari. Viikon olut: Kukko Porteri. <http://ruokala.iltasanomat.fi/Public/Viinit2?func=olut&id=388>

Laitilan kukko-oluet sopivat myös keliakikoille.http://www.deski.fi/page.php?page_id=10&tiedote_id=1017

Laitilan Wirvoitusjuomatehdas investoi kasvuun.http://www.deski.fi/page.php?page_id=10&tiedote_id=2322

Laitilan Wirvoitusjuomatehtaalta vanhanajan "colajuomaa": Jouluportteri-limonaadihttp://www.deski.fi/page.php?page_id=10&tiedote_id=3587

Laitilan Wirvoitusjuomatehdas haluaa ostaa Hartwallin - Aarikka: Iso kulaus, mutta vakava hanke. Julkaistu 27.10.2007. <http://www.turunsanomat.fi/talous/?ts=1,3:1004:0:0,4:4:0:1:2007-10-27,104:4:494777,1:0:0:0:0:0>:

Jokela, Taneli. Ammattina Oluenpanija.<http://www.carrot.fi/yritys/12>

Laitilan Wirvoitusjuomatehdas lähti olutmarkkinoille.<http://www.finfood.fi/finfood/finfoo1.nsf/uutisetetusivulle/AA62397D1F3CB785C22568A80033645D?opendocument>

Tölkit tuovat kasvuun<http://www.taloussanomat.fi/arkisto/2000/08/29/tolkit-tuovat-kasvua-uskoo-laitilan-wirvoitusjuomatehdas/200029009/12>

Kukko Porter & Laitilan Wirvoitusjuomatehdas - Laura Pohjonen

Ulla, Reetta ja Henni tekivät tämän...

Jacobsen Original Dark Lager

Carlsberg A/S

Carlsberg A/S

-Viidenneksi suurin panimoalan konserni

-Tanskalainen, päämaja Valbyssa

-Carlsbergin omistuksessa eurooppalaisista panimoista ovat Carlsberg UK, Carlsberg Sweden, Ringnes (Norja), Feldschlösschen (Sveitsi), Sinebrychoff (Suomi) ja Carlsberg Polska (Puola)

-Omistaa myös panimoita Aasiassa ja Afrikassa

-Tunnetuimpia olutmerkkejä: Carlsberg, Karhu, Jacobsenit sekä Tuborgit

-Työllistää noin 30 000 ihmistä

-Vuosituotanto 100 miljoonaa hehtolitraa

-Perustaja J. C. Jacobsen

-Ensimmäinen olut valmistui vuonna 1847

-1968 ensimmäinen ulkomainen panimo

-1970 Carlsberg osti Tuborgin

-2001 Carlsberg Breweries A/S, mukana norjalainen Orkla ASA (40%)

-2004 Carlsberg A/S 100%

Jacobsen Original Dark Lager

-Oluttyyppi: tumma lager

-Alkoholi: 5,8 til-%

-Kantavierre: 14,6 %

-Väri: 55 EBC

-Katkerot: 22 EBU

-Energia: 54 kcal/227 kJ (100ml)

-Ainesosat: vesi, ohramalla, humala

-Tarjoilulämpötila: 7-9 astetta

-Ruokasuositus: pataruoat, muhennokset, makkarat, liha- ja sieniruoat, lasagne, grillattu liha, tanskalaiset voileivät
-Valmistetaan Carlsbergin Jacobsen-pienpanimolla Kööpenhaminassa
-Panimo avattiin kesäkuussa 2005
-Valmistettu Carlsbergin arkistojen vanhimman reseptin mukaan
-Mallasmainen, tasapainoinen ja karamellimainen
-Matala hiilihappoinen ja pehmeästi humaloitu
Lähteet: www.carlsberg.com
www.sinebrychoff.fi
www.jacobsenbeer.com

Minna Harju, Julia Björkman, Elsa Hallikas:

Lindemans Kriek

Lindemans Kriek on belgialainen lambic-olut. Se on väriltään tummanpunainen, täyteläinen, makean hedelmäinen, hapokas, voimakkaasti kirsikkainen, miedosti humaloitu.

Se sopii erityisesti makeille jälkiruuille sekä aperitiiviksi, mutta myös kanan ja mausteisen ruuan kanssa.

Alkoholi:3,5 t-%

Kantavierreäkyvyys:14,5 p-%

Väri:34,8 EBC-yks.

Katkeroinenpitoisuus:11 EBU-yks.

Energiasisältö:50 kcal/100 ml (220 kJ/100 ml)

Valmistus:

Lambic-oluita valmistetaan vain Belgiassa ja nimi "lambic" on suojattu EU-päätöksellä, joka määrittelee minkäläistä sen tulee olla.

Vierteeneseen ei lisätä lainkaan hiivaa, vaan se saa olla yön yli panimon ullakolla suuressa altaassa. Tällöin villihiivat, bakteerit ja pieneliöt

pääsevät "saastuttamaan" vierteen, jolloin se alkaa käymään. Sen jälkeen olut siirretään kypsymään 1-3 vuodeksi puutynnyreihin. Kypsymisaika on pitkä, sillä nuori lambic maistuu homeiselta, mutta muuttuu ajan kuluessa viinimäisemmäksi ja kuivemmaksi.

Yleisin mauste on kirsikka ja sillä maustettua lambicia kutsutaan nimellä kriek. Kirsikan kivet antavat oman sävyöksensä olueen. Jotkut panimot eivät käytä kokonaisia kirsikoita, vaan lisäävät lambiciin kirsikkamehua. Kriekien makeus vaihtelee ja se voi olla kuivan sherrymainen tai erittäin makea.

Brewery Lindemans:

Vuonna 1809 Lindemanin perhe omisti tilan Vlezenbeekissä, lähellä Brysseliä. He päättivät keskittää lambicin teon talviaikaan, kun tilalla oli vähemmän töitä. Tila tuottaa itse viljaa ja ohraa, joita käytetään lambicin tekemiseen. Vuonna 1930 tila lopetti viljelytoimintansa ja keskittyi ainoastaan lambicin valmistukseen. Samana vuonna he aloittivat Geuzen ja Kriekin valmistuksen. Vuoteen 1987 mennessä, he valmistivat jo kuutta erilaista olutta (Geuze, Kriek, Faro Framboise, Cassis ja Pecheresse). Suuresta kysynnästä johtuen, vuonna 1991 Lindemansin perhe päätti rakentaa uuden panimon vanhan viereen, sillä vanha ei pysynyt tuotannon perässä. Vuosien varrella Lindemansin panimo on voittanut useita palkintoja ja esimerkiksi jo vuonna 1985 Michael Jackson rankkasi Lindemans Kriekin yhdeksi maailman parhaista oluista. Vuonna 2003 panimon tuotti 50 000 hehtolittraa olutta ja siitä määrästä 30% vietiin ulkomaile. Tällä hetkellä panimon omistaa serkukset Dirk ja Geert Lindemans.

Atte Puolakka, Jiri Hyvönen, Asta Malkavaara

Zhujiang Beer InBev

- n Tuotantomäärältään maailman suurin panimoalan yritys
- n Syntyi belgialaisen Interbrevin ja brasilialaisen Companhia de Bebidas das Americaksen eli AmBevin yhdistyessä vuonna 2004
- n Työllistää 77 000 ihmistä ja pääpaikka on Leuvenissa, Belgiassa.
- n Tuottaa mm. Stella Artois, Brahma, Beck's, Labatt, Staropramen, Bass, Leffe, Tennents ja Hoegaarden
- n Vuosituotanto 247 miljoonaa hehtolittraa(2006)
- n Korostaa käyttävänsä saksalaista hiivaa, tsekkiläistä humalaa sekä kanadalaista ohraa. **Zhujiang** n Ulkonäkö vaaleankultainen, vaahdoltaan niukka ja nopeasti katoava
- n Maussa maissin ja keitetyn riisin aromeja, sekä aavistus hunajaa.
- n Keskitäyteläinen, miedosti humaloitu, tasapainoisen hedelmäinen.
- n Saatavuus: Alkot ja kiinalaiset ravintolat
- n Ruokasuositus: jättiravut hoisin kastikkeessa
- n Hinta: 1,99€
- n Yksi kiinan kolmesta kansallisoluesta n Alkoholi 5,3 t-%
- n Kantavierreäkyvyys 12,5 p-%
- n Katkeroinenpitoisuus 12 EBU-yks.

- n Energiasisältö 50kcal/100ml
- n Pakkaustyyppi kertapullo
- n Pakkauskoko 24 kpl
- n Suljentatyyppi kruunukorkki
- n Olutyyppi lager

Asta Kulmala, Linda Valo, Ida Mäkelä

Guinness stout, Arthur Guinness & son

HISTORIAA: ARTHUR GUINNESS: (1725 -1803)

- 1759 aloittaa panimotoiminnan Dublinissa St. James` s Gatessa. Ostaa toimintansa lopettaneen panimon ja tekee 9000 vuotta kestävän sopimuksen.
- 1803 Arthur Guinness kuolee ja hänen poikansa, niin ikään Arthur perii panimon.
- 1811 guinnessia vietiin ensimmäisen kerran ulkomailla, Lissaboniin
- 1824 Guinness on maailman tunnetuin panimo
- 1850 Sir Benjamin Lee Guinness, Arthur Guinness II:n poika siirtyy panimon johtoon isänsä kuoltua
- 1929 ensimmäinen mainos lause "Guinness is good for you!" julkaistiin Briteissä
- 1944 -1947 oluen kuljetus kielto
- 1950 -1974 Guinness-panimoita avataan ympäri maailmaa, mm. Afrikkaa, Kanadaan, Australiaan
- 1963 luovutaan puu tynnyreistä ja siirrytään metallisiin, niin säilytyksessä kun varastoinnissakin
- vuosina 1975 -1999 lisää panimoita maailmalle
- 1976 lasketaan yli 7 milj. tuoppia päivässä maailmalla
- 1985 guinnessia myydään 120 maassa ja tehdään 25 maassa,
- 1995 yli 1500 pubissa ja 1998 yli 2500 pubissa myytiin guinnessia ympäri maailman
- 2001 yli 2 miljardia pintiä guinnessia myytiin ympäri maailman vuodessa, ja pelkästään Brittien saarilla myytiin yli 1 milj. pintiä päivässä
- 2007 yli 10 milj. tuoppia päivässä maailmalla
- 2009 250-vuotta Guinnessia

DRY STOUT - GUINNESS

- Pintahiivaolut, hedelmäisen happoisa ja monivivahteinen, kermanen
- Erittäin tumma, läpinäkymätön
- Voimakkaan paahtunut maku (paahtetut maltaat)
- Sopii erittäin hyvin äyriäisten ja ostereiden kanssa nautittavaksi, myös pavut, muhennokset, pihvit sekä pataruoat sopiva hyvin. Guinness toimii hyvin myös ruoanvalmistuksessa
- Guinness tarjoillaan kellarinvilleänä, mutta kestää myös hienovaraisen jäähdätyksen, suositus tarjoilulämpötila 4-10 astetta
- Harppu-logo on Irlannin kansallissymboli

Olutyyppi: dry stout

Alkoholi: 4,2 til- %

Kantavierre: 9,8 %Plato

Väri: 99,5 EBC

Katkerot: 40 EBU

----Suvi Lehtinen, Jaana Kyhyräinen ja Päivi Heino
MEANTIME COFFEE BEER
portteri

Ominaisuudet

- Musta,täyteläinen, kahvinen, paahtunut, hennon siirappinen, voimakkaasti humaloitu
- Alkoholii 6 t-%
- Kantavierreväkevyys 15,2 p-%
- väri 136 EBC-yks.
- Katkeroainepitoisuus 35 EBU-yks.

Raaka-aineet

- Ruandalaiset Reilun kaupan kahvinpavut
- Münchner-, suklaa-, musta-, karamelli-, ruskea- ja kristallimaltaat
- Hiiva
- Vesi

Meantime Brewing Company

- vuonna 2000 perustettu pienpanimoPerustaja oli panimomestari Alastair Hook
 - sijaitsee Greenwichissä Lontoossa
 - Vuosituotanto on n. 10 000 hehtolittraa olutta
 - vuonna 2001 ensimmäinen avattu pubi
 - 2004 ensimmäinen Brittiläinen reilunkaupan olutpanimo
-

Newcastle Brown Ale

BROWN ALE

- Termi syntyi 1600-luvulla, kaupalliseen käyttöön vasta 1900-luvun alussa.
- Valmistetaan tummasta tai ruskeasta maltaasta

Tuotetiedot:

-
- Alkoholipitoisuus til-%4,5
- Kantavierre p-%10,6
- Väri EBC49IKatkerot EBU17
- Energiaa kJ / kcal per 100 ml160 KJ / 40 kcal
- Hiilihydraatteja g per 100 ml3

- Jim Porter kehitti kolme vuotta ennen julkaisua 1927
- Valmistus vuosina 1927 - 2005 Newcastlelessa, mutta sen jälkeenmuutto joen toiselle puolelle Gatesheadiin.
- EU:n myöntämä "aito, perinteinen tuote" -merkkisuojoallson-Britannian myydyin pulloitettu ale-olut
- Vientiä yli 40 maahan eri puolille maailmaa.

SCOTTISH & NEWCASTLE

- Perustettu 1749, perustaja William Younger
- Edinburgh, Skotlanti pääpaikkana
- Huhtikuussa 2008 Heinekenin & Calsbergin alaisuuteen 7,8 miljardilla punnalla
- Iso-Britannian suurin oluen ja siiderin valmistaja
- Osti Hartwallin 2002

SCOTTISH & NEWCASTLE

Nimen kehitys

- 1749 -> William Younger's Brewery
- 1931 -> Scottish Brewers (yhdistyminen McEvan's panimon kanssa)
- 1960 -> Scottish & Newcastle(yhdistyminen Newcastle Breweries panimoiden kanssa)

Juho/Jukka/Sami

HOEGAARDEN

Yleistä

- Raikas belgialainen suodattamaton vehnäolut
- Erinomainen janonsamuttaja
- Sopii erityisesti kevyille ruokalajeille ja seurustelujuomaksi
- Tarjoilulämpötila: 4- 7 astetta
- Alkoholii 4,9 til- %
- Kantavierre 11,7% Plato
- Väri 10 EBC
- Katkerot 13 EBU
- Energia: 45kcal/ 191kJ/ 100 ml
- Proteiini: 0,3g/ 100 ml
- Hiilihydraatit: 3,8/ 100 ml

Panimo Hoegaardenin panimon perusti Pierre Celis vuonna 1966 Hoegaardeniin. Ollut InBevin omistuksessa vuodesta 1987. Historiaa Hoegaardenin kylä on tunnettu vehnäoluestaan keskiajalta lähtien. Kun viimeinen vehnäoluen panimo lopetettiin vuonna 1955, kesti yli kymmenen vuotta ennen kuin Pierre Celis perusti uuden, vanhoja perinteitä noudattelevan panimon Hoegaardeniin. Celis käytti perinteisiä aineksia vettä, hiivaa, vehnää ja humalaa sekä lisäsi mausteiksi korianteria ja appelsiininkuorta. Tuote alkoi saavuttaa mainetta ja kun kysyntä kasvoi, Celia osti 1980 Hougardian, virvoitusjuomatehtaan, jonka hän muutti panimoksi. Vuonna 1985 Interbrew ilmaisi kiinnostuksensa Hoegaardenin panimoon. Celis ei heti suostunut luopumaan panimostaan, sillä hän koki, että yhtiö halusi muuttaa hänen erikoista olutreseptiään suuremmalle yleisölle sopivaksi juomaksi. Myöhemmin hän kuitenkin myi panimonsa ja muutti Amerikkaan, jonne perusti Celis Panimon jatkaen perinteisen Hoegaardenin oluen tekemistä. Vuonna 2005 InBev yritti lakkauttaa panimon toiminnan Hoegaardenissa ja siirtää sen suurimpaan panimoonsa Jupilleen, Belgiaan. Hoegaardenin paikalliset asukkaat vastustivat yhtiön toimia jyrkästi, sillä he kokivat menettävänsä kylän kuuluisimman symbolin (sekä suuren työnantajan). Panimoa ei koskaan lakkautettu ja vuonna 2007 InBev päätti myös panostaa panimon toimintaan ja laitteiden uusimiseen 60 miljoonalla eurolla.

Hintatietoa

- Alko 8,33€/ litra
- Systembolaget 4,06€/ litra
- St. Urho´s Pub 12,80€/ litra
- Olutkellari Helsinki 13,00€/ litra Tanja Haverinen, Johanna Turunen ja Essi Miikkulainen

Teerenpeli Yhtiöt

Kolibri Star Oy sisältää Panimo & Tislaamo Teerenpelin ja ravintolamaailman, joka jakautuu Teerenpeli ravintoloihin. Nämä ravintolat ovat kaupunkien (Tampere, Lahti ja Helsinki) keskustoissa sijaitsevia palvelevia seurusteluravintoloita. Tämän lisäksi Teerenpeli Yhtiöihin kuuluu ruokaravintola Taivaanrantaan sekä Vesijärven satamassa sijaitseva Teerenranta seurusteluravintolalaiva, jotka muodostavat oman osakeyhtiön Lehkopel Oy:n.

Kaikki sai alkunsa vuonna 1994, kun ensimmäinen ravintola perustettiin Lahteen ja tuo samainen Teerenpeli ravintola on yhä voimissaan samaisella paikalla. Omien oluiden valmistaminen on aloitettu vuonna 1995 ja tuolloin panimotoimintaa harrastettiin Lahden Teerenpelin alakerrassa. Muutaman vuoden toiminnan jälkeen oli paineita kasvattaa kapasiteettia, mutta samalla syntyi tilausta panimotiloihin. Ratkaisu tähän oli, että panimo siirrettiin tuolloin juuri ikään perustetun Taivaanrannan kellarin vuonna 2002. Alussa käytössä oli keittokooltaan 200 litran keittolaitteisto, mutta kun uudet 1500 litran keittolaitteistot saatiin uudessa panimossa käyttöön, perustettiin silloisen Helsingin Kaisaniemen Teerenpelin yhteyteen eräänlainen koepanimo, jossa pyritään tekemään mahdollisimman erilaisia sekä harvinaisempia oluita. Koepanimo muutti jälleen vuonna 2007, kun Helsingin Teerenpeli muutti Kaisaniemestä Kampisiin.

Teerenpeli yhtiöt työllistää yhteensä yli 60 työntekijää. Teerenpeli yhtiöiden toimitusjohtaja Anssi Pyysing on antanut menestyksestä paljon kiitosta heidän työntekijöilleen, joten ravintoloiden henkilökunnan hyvinvointiin keskitetään voimavaroja melkoisesti. Työntekijöiden etuisuuksiin kuuluvat muun muassa bonuspalkkajärjestelmä, liikuntasetelit, virkistyspäivät, henkilökuntaedut omissa ravintoloissa ja henkilöstön hyvinvointikyselyt. Tästä osoituksena Teerenpeli Yhtiöt sai Vuoden työllistäjä 2008 -kunniamaininnan 20.1.2009. Lisäperusteluina tälle oli myös, että Yhtiöt ei ole irtisanonut tai lomauttanut ketään vuonna 2007 aikana ja ovat palkanneet 14 uutta työntekijää, joka suuri määrä, kun katsotaan yrityksen kokoa. (Lahden Kaupunki, 2009)

Olutvalikoimaan kuuluu noin 16 eri oluttyylejä edustavaa olutta, esimerkinä mainittakoon Sauhusanttu savuolut, joka on pohjahiivaolut ja sen valmistamiseen käytetään neljää eri mallislaatua. Puolet maltaista on pyökillä savustettuja, jolloin olueeseen saadaan tervan ja savun vahvaa

aromia. Tervan ja savun makua halutaan korostaa, jolloin humalointi on ainoastaan niin sanottua aromihumalointia. Aromihumaloinnissa humalat lisätään vierteen keittämisen loppuvaiheessa tai vasta käymisvaiheen alussa. Alkoholipitoisuus on keskiarvo eli 5,0 til-%. Olut voitti myös Helsinki Beer Festivalin pienpanimoiden kilpailusarjan vuonna 2002.

Siidereitä tarjolla on kolme; omena-, mustikka- ja puolukkasiideri. Näistä esimerkkinä mainittakoon Puolukkasiideri. Siideri on puolikuiva, lievän hapokas ja erittäin raikas ja aidolla puolukalla maustettu siideri. Valmistamiseen ei ole käytetty mitään lisäaineita. Ainoastaan omenaviiniä, sokeria ja puolukkamehua. Väritään siideri on hieman joulun punainen ja alkoholipitoisuudeltaan se on 4,5 til-%.

Oluita ja siidereitä on myynnissä ravintola Taivaanrannan yhteydessä toimivassa kioskissa sekä pääasiassa Päijät-Hämeen alueella ja Pääkaupunkiseudulla sijaitsevista S-market ja Citymarket vähittäismyymälöissä. Pulloittain on kuitenkin myynnissä tällä hetkellä ainoastaan Onnenpekka ja Laiskajaako oluet, Lempi Mustikka- ja Lempi Puolukkasiideri. Muita tuotteita on myynnissä Teerenpeli ravintoloissa. On myös hyvä huomata, että oluista suurin osa on kausioluita ja osa valmistetaan Kampin omissa koepanimossa, joten valikoima vaihtelee ravintoloittain sekä kausittain.

Lisäksi Teerenpeli ravintoloista on saatavilla Tislaamon omaa mallasviskiä. Tällä hetkellä viskiä valmistetaan Suomessa ainoastaan kahdessa paikassa, Teerenpelissä ja Panimoravintola Beer Hunter'sissa Porissa. Teerenpelin Tislaamon vanhimmat viskierät täyttävät tänä vuonna kuusi vuotta eli nopeasti laskettuna tislaustoiminta on aloitettu vuonna 2002. Ravintoloissa on myynnissä kolme, neljä ja viisivuotiaita viskejä. Tämän lisäksi viime syksynä Alkossa oli myynnissä koe-erä viisivuotiasta. Tällä hetkellä viskejä on myynnissä ainoastaan Teerenpeli ravintoloissa.

Mallasviski valmistetaan perinteisen kaavan mukaan eli viskivierteen valmistamiseen käytetään ainoastaan ohramallaista, vettä ja hiivaa. Vierrettä käytetään noin kolme - neljä päivää, jonka jälkeen vierre tislataan perinteisiä kuparipannuja käyttämällä. Tislaamalla vierre saadaan noin 68 til-% vahvuiseksi ja tämän jälkeen tisle varastoidaan tammisiin tynnereihin vähintään kolmeksi vuodeksi. Tuo kolme vuotta on luonnollisesti vähimmäisvaatimus, sillä kypsytyksiaikaa voidaan pidentää aina tuonne kolmeenkymmeneen vuoteen saakka.

Lähteet

Teerenpeli Yhtiöt. viitattu 3.3.2009. Saatavissa: <http://www.teerenpeli.com> (<http://www.teerenpeli.com/>)

Lahden Kaupunki. Osuuskauppa Hämeenmaa vuoden työllistäjäksi Lahdessa. viitattu 3.3.2009. Saatavissa: <http://www.lahti.fi/www/bulletin.nsf/webprint/2F463629A084C75EC225753E004076B8?OpenDocument> (<http://www.lahti.fi/www/bulletin.nsf/webprint/2F463629A084C75EC225753E004076B8?OpenDocument>)

Young's & Co's Brewery Plc

Young's Double Chocolate Stout

Young's Brewery

- nykyinen panimo perustettiin 1675

- Youngin suku ollut toiminnassa mukana jo vuodesta 1831

- itsenäinen panimo

- omistaa lukuisia pubeja ympäri Lontoota ja lähialueita

Young's Double Chocolate Stout

- Alkoholi 5,2-%

- kantavierreväkevyyys: 13,8 p-%

- väri: 225 BBC-yks

- katkeroainepitoisuus: 24 EBU-yks

- energiasisältö: 50 kcal/100 ml

- oluttyyppi: stout

koostumus

- musta

- runsasvaahtoinen

- erittäin täyteläinen

- voimakkaasti humaloitu

- runsaan maitosuklainen

sopii

- grilliruokat

- riistaruoat

- pataruoat

- suklaa

Parhaimmillaan kuitenkin nautiskelujuomana!

Wittekerke

Bavikin panimosta

- Belgia
- perustettu 1894
- Adolphe De Brabandere
- Perheen neljäs sukupolvi
- Vehnäolut
- Alkoholi:5 t-%
- Kantavierreväkevyyys:11,8 p-%
- Väri:6,9 EBC-yks.
- Katkeroainepitoisuus:11 EBU-yks
- Belgian suosituin vehnäolut
- Alkuperäinen nimi Bavik Wit
- Wittekerke (valkea kirkko) TV-sarjan mukaan

Alkon mukaan

- Vaaleankeltainen, samea, kevyt, sitrusmainen, miedosti humaloitu, raikas (ALKO) • Meidän mielestä raikas kevään tuulahdus, miellyttävä janojuoma! Drive carefully...

Matti Kolehmainen ja Pekko Syrjänen
