

Olut

□

Sisällys

- [1 Olut](#)
 - [1.1 Weizen vehnä olut](#)
 - [1.2 Humala](#)
 - [1.3 Hiiva](#)
 - [1.4 Mäskäys](#)

Olut

Light beer (hiukan vähemmän alkoholia)

Pale Ale (vaalean ruskea)

Lager

Stout (tumma)

Domestic (maassa jossa ollaan)

Local (alueelta jossa anniskelupaikka)

Imported (ulkomaista)

"Äreinä ämmät leipoessaan, vihaisia viinaa keittäessään, kireitä kirnuessaan, hulluna olutta pannessaan"

- Tarjoilulämpötila 8-12 astetta.
- Ohra [mallastuu](#) helposti, jyvä säilyy ehjänä, itävyys hyvä. Vaikuttaa missä kasvatettu ja mitkä olosuhteet. Suomessa kevätohrasta joka syksyistä parempi, syksyohraa ei valmistu Suomessa, yleisin lajike kaksirivinen ei kuusirivinen.

Weizen vehnä olut

Ohrasta mallastetaan yleensä *pilsner*-mallasta eli vaaleaa, mietoa, täyteläistä. Jos lasissa on punertavaa tai tummahkoa, mutta läpikuultavaa on käytetty lisänä tummemmaksi paahdettua wiener-mallasta. Jos läpinäkymätön tummanruskea tai sysimusta on joukossa paljon mustaksi paahdettua väri- tai karamellimallasta. *Portteri*, *Stout*. Tärkkelys käymiskelpoiseksi sokeriksi.

Humala

Sielu. Roomalaisten nimi on *Lupulus salictarius* "susi lampaiden keskellä". Katkeruus, kuivuus, "haluan toisen tuopin", aromikas. Ennen Briteillä humaloimaton ale, humaloitu beer, nykyään siellä bitter ja pintahiivaolut ale ja beer on lagerit. Tuodaan Länsi-Saksasta ja Tsekeistä, mm. Saazer. Saa aikaiseksi vaahtokukan. Hedelmöittymätömät emikukat.

Hiiva

Ohra sanoi: "Minun on voima ja väki", "Minä olen virkku ja iloinen", huikkasi humala. Mutta hiiva kuittasi lopuksi, että "ettehän te ilman minua mitään ole!" Osmotar oluen seppä, sylkikin käy. S. cerevisiae on pintahiiva, brittiläiset alet, Koffin portteri, 15-25 astetta. Pohjahiiva 5-12 astetta, S. carlsberg = s. uvarum.

Jyvässä muutoksia eli tuotetaan entsyymejä, jotka mäsäysvaiheessa hajottavat tärkkelyksen vierteeseen liukenevaan muotoon. Puhdistus, seulonta, liotus, idätys, kuivaus, juuri-itujen poisto.

Mäsäys

Tärkkelys muuttuu mallassokeriksi, ero onko III vai IV. Rouhinta, vesi, lämmitys, veteen lionnut mallassokeri ja sis. vierre siivilöidään, keittäminen, lisätään humala, selkeytysallas, jäähdytys, pääkäyminen, pastörinti. Välitankki, pullotus jne. jatkuu. Huonossa oluessa keittotekniikka ehkä huono, ei saa olla diasetyyliä eli voihappoa eikä rikkiyhdisteitä, jotka käyminen poistaa. Maistuvat rikkimäiseltä, voimaiselta tai toffeemaiselta, happi aiheuttaa leipämäisen maun.

English bitter, India pale, German bock, Russian Imperial Stout.