



NIMI: GRIMBERGEN PALE ALE

Grimbergeni kloostri asutamisaastaks loetakse 1128 ja kohe samal aastal ehitati kloostri juurde ka pruulikoda. Lisaks tänapäevasele harjumusele tarbida õlut maitse pärast, oli sel ajal sellel joogil veel üks väga tähtis ülesanne. Vesi oli must ja baktereid täis ning kandis edasi ka mitmeid haigusi. Pruulimise protsessis vesi puhastati, ja tänu sellele oli õlu alati joogikõlbulik ja seega parem alternatiiv veele.

STIIL: BELGIAN PALE ALE

Pilsner levis 19. saj üle Euroopa nagu kulutuli ja tundus, et seda ei peata enam miski. Kuni see jõudis Belgiasse. Belglastel oli sellele hiiglase vastu panna belgian pale ale või lihtsalt spéciales belges. Tegemist on pinnakääritatud õllega, mis ei ole küll nii hele, kui seda on põhjakääritatud pilsner, aga siiski samamoodi värvikas ja värskev nagu seda on tema Kesk-Euroopa vastane.

ABV: 5.5%

IBU: 22

Välja valades on näha, et õlu on selge ja kuld kollast värvi. Valge vaht on paks ja külluslik ning püsib pikalt.

AROOM

Belglaste skaalal on tegemist võrdlemisi tagasihoidliku õllega ja seda on aroomist ka kohe tunda. Aroomis domineerib tsitrus, aga pead tõstab ka lilleline humal ja kun tegemist on ikkagi belglaste tehtud õllega, siis ei jää välja ka vürtsid. Ja siinkohal on selleks nelk.

MAITSE

Esimest lonksu võttes saame kohe aru, et see õlu on loodud värskenduseks, aga see ei tähenda, et maitset oleks vähe või see on kuidagi liiga vesine, vaid hoopis vastupidi. Esimesena tuleb küll esile tsitrus, aga kohe on tunda ka küpseid puuvilju, mis toovad magusust juurde. Humalad annavad küll mõrudust, aga ei hirmuta jooki ära. Lõpetuseks nagu aroomis, nii ka maitsest on tunda belglaste signatuurest nelki.

TOIDUSOBITUS

Kohalikud on veendunud, et parim sobitus selle õlle juurde on sealiha vorst hapukapsaga. See roog on olemas ilmselt igas puhvetis, mis on võimeline pakkuma süüa ja juua.

Võib öelda, et peaaegu kõik sealiha toidud on kuulikindel valik selle õlle juurde. Alkoholi sisaldus suudab hästi toime tulla sealiha rasvasusega ning samal ajal õlle puuviljasus ja vürtsid moodustavad suurepärase koosluse hästi küpsutatud sealiha maitsetega. Ainus millega tasuks ettevaatlik olla on Mehhiko köök. Sealsed road on tihti tugevalt happelised ja liigne hape sellele õllele ei meeldi.

Imeliselt sobib ka valge vähem rasvane kala. Kuna selle valmistamisel kasutatakse tihti erinevaid ürte, siis koos õlles olevate vürtsidega tekib äärmiselt mõnus kombinatsioon.

PAKEND: PURK