



NIMI: ANTVÄRK IPA

Saku õlletehase esimesi maitsetega eksperimenteerijad ja pruulimeistreid nimetati vanakeeli antvarkideks. Nüüd saavad nad end tänu värvikirevale ja maitserohkele brändile taas antvarkideks kutsuda.

Riidest või nahast tehtud seljakott, ilma käikudeta jalgratas või ise endale sigareti keeramine – see pole midagi muud, kui oma juurte juurde naasmine. Sama kehtib ka Antvärki õllede puhul. Me ei ole Sakus leiutanud midagi revolutsioonilist.

Oleme läinud minevikku ja toonud sealt tagasi juba loodud õlled, aga tänapäevaste võimaluste ja oskustega täiendanud neid nii, et igast komponendist saaks kätte kõik, mis tal meile anda on, ning lisanud juurde maitseid, mis polnud tol ajal veel kättesaadavad või tuntud.

STIIL: INDIA PALE ALE

India Pale Ale või suupärasemalt lihtsalt IPA on pinnakääritusmeetodil tehtud õlu, millesse on rohkelt lihtsat humalat. Lisaks sellele, et humalal on väga head säilitusomadused, on selle käbid ka mõnusalt mõrud ja panevad suu maitsetest plahvatama.

ABV: 6%

Välja valades näeme ilusat merevaigukarva värvi mürjusest, millele tekib kiirelt peale tihe vaht.

AROOM

Esmalt tuleb kerge troopiliste puuviljade hõng, mis läheb ruttu üle magusaks ja linnaseliseks ning lõpetuseks tulevad veel männivaigule omased noodid.

MAITSE

Puuviljad tulevad küll esile, aga tsitrust on vähem tunda, kui seda oli lõhnas. Karamelliseeritud linnased toovad juurde ka magusat nüanssi ning lõpetuseks jääb pidama humalate mõrudus.

TOIDUSOOVITUS

See õlu sobib hästi India köögiga. Kuna nii toit kui jook on võrdlemisi tugeva maitsega, siis sellise paaripaneke juures ei jää üks teise varju.

Samuti sobib see tarbimiseks burgeri kõrvale ja kui peaks õnnestuma burgerisse veel ka karamelliseeritud sibulaid peale saada, on maitseelamus veelgi parem. Kuna liha grillides pealt kergelt karamelliseerub, siis suudab ta esile tuua ka õlles olevad linnaste magusamad noodid.

Miks mitte panna kokku ka IPA ja porgandikook. Tundub küll esmapilgul imelik, aga kui lahti mõeldada siis juba hakkab isutama. Mõlemasse tootesse lisatakse tihhti ürte ja vürtse ja koos nad ainult võimendavad teineteist. Samal ajal on kook magus, aga jook ise mõru, seega hakkavad ka need vastandid omavahel toimima.

PAKEND: PURK

LISAMÄRKUS

Kui õiget IPA klaasi pole kohe varudest võtta, sobib väga hästi ka veinipokaal. Silma tasub peal hoida, et õlu ei oleks liiga külm, vastasel juhul võivad pooled maitseid lihtsalt kaotsi minna. Ideaalne serveerimistemperatuur oleks 7-10°C.