



NIMI: ANTVÄRK CITRA 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

Pruulijatele meeldib asju segada ja erinevaid maitseid kokku sobitada. Erinevaid humalaid lisades on võimalik tekitada äärmiselt põnev maitsete ja lõhnade bukett, sest mõned humalad annavad rohkem tsitruselist maitset, teised jällegi on lillelisemad, kolmandad võivad aga üldsegi olla vaigused.

Mis aga juhtub, kui kasutada ainult ühte sorti humalaid? "Siis muutub õlu igavaks" :võiks vastata refleksist, aga ometi nii see päris pole. Me ei pruugi iga kord üldsegi soovida tohutut kompotti maitsetest, vaid väga värskendav on tarbida klaari ja selge maitsega vedelikku.

Siit ka nimi Citra IPA. Me ei ole eksinud või meelega proovinud kirjutada erilisel pudelile tsitrus, vaid me oleme siin kasutanud ainult Citra humalaid, mis peab küll tunnistama annavad palju greibi, laimi ja muude troopiliste puuviljade maitset ja aroomi ning selletõttu saame ka aru, kui segadus on sellest tekkinud. Meie isiklikult rõhume siiski sellega ainult kasutatud humalasordile.

ABV: 6%

HUMALAD: CITRA

AROOM

Esimesena märkab kohe puuvilju ja neid on siia pandud palju. Linnastest tuleb kerge magusus, aga ainult korraks, sest siis võtab üle humal oma äärmiselt tsitruselise aroomiga.

MAITSE

Kõigepealt astuvad lavale puuviljad, aga linnased oma magususega võtavad mikrofoni kiiresti neilt üle. Linnased kannavad seda jooki üllatavalt pikalt, aga lõpus tulevad humalad ja panevad punkti oma tsitruselise pakatava mörudusega.

Heledam merevaigukarva toon ja tihe vaht on äärmiselt kutsuvad.

TOIDUSOOVITUS

Üks kõige klassikalisemaid, aga samas ka geniaalsemaid soovitusi selle õlle juurde, oleks kindlasti šokolaadikook. Õlles olev marjasus ja koogis olev magusus saavad ideaalselt omavahel läbi.

Võib minna ka vastandite teed ja panna see õlu kokku vürtsiste roogadega. Jalapenoga tehtud toitudes suudab õlu vürtsi tasakaalus hoida ja samal ajal hoiab jalapeno õlut liialt läägeks muutumise eest.

PAKEND: KLAASPUDEL

LISAMÄRKUS

Soovitus oleks mitte kasutada klassikalist pindiklaasi. Seal lähevad väga paljud maitseid kaduma ning jääb mulje, nagu tarbiks täiesti suvalist mõru vedelikku. Võimalusel võiks kasutada IPA klaasi, mis on alt kitsam, keskosas läheb laiemaks, aga suu juures uuesti kitsaks. Hästi sobib ka veinipokaal.