



NIMI: GO PALE ALE

Me oleme kõik äärmiselt mugavad inimesed, mis tähendab, et me tahaks saada kõike ja kohe ja praegu. Tahaks autoga kruisida mööda Eestimaad, kohvi-ku terrassil hängida, õlut juua ja siis veel õhtuks oma voodisse magama ka jõuda.

Meil Saku Õlletehases on täpselt samad soovid, seega otsustasime luua brändi, mis vastaks kõikidele ootustele, millele võiks ja peaks üks tõeline alkoholi-vaba õlu vastama.

See peab olema vaheldusrikas, peab sobima nii üksi, kui ka õhtusöögi kõrvale ja mis kõige tähtsam, see peab meile rõõmu pakkuma.

STIIL: ALKOHOLIVABA PALE ALE

Pale ale on oma olemuselt kergelt humalane lihtsasti joodav õlu, mitte liiga kuiv ega intensiivne, et tekiks raskusi tarbida seda rohkem kui üks, vaid vastupidi, see kerge mõrudus, mis humalatest tuleb annab värskuse ja hoiab selle eest, et maitse liiga imalaks ei läheks.

ABV: $\leq 0,5\%$

HUMALAD: CASCADE, MOSAIC, HALLERTAU BLANC

AROOM

Kõige tugevamalt tulevad siin esile humalad, nad on küll kergelt puuviljased, aga tõesti kergelt. Linnas-test tuleb ka magusust, aga see jääb tagaplaanile.

MAITSE

Maitstes tuleb samamoodi humal esile, aga puuviljast on rohkem tunda, kui seda oli lõhnas. Küll aga tõeliste staaridena tulevad nüüd esile juurde lisatud rukki- ja nisulinnased. Nad pehmendavad kergelt humalate mõrut maitset, ja annavad õllele kõvasti tekstuuri juurde. Lonksu võttes levib see kreemine vedelik hetkega kõikjale suus ja see on äärmiselt nauditav tunne.

TOIDUSOBITUS

Grillilt tulnud lihad on kindlasti head selle õlle kõr-vale. Kuna õlu on korralikult karboniseeritud ja piisavalt mõru, siis suudab ta liha rasvasusega võistelda ja mitmekesiseid maitseid esile tuua.

Praetud mereannid toimivad samuti hästi. Olgu siis selleks kammkarbid või kalmaar ning täiesti valatult sobib ka brittide klassika Fish & Chips.

Veel kolmanda variandina võib tuua koored pastad. Siinkohal oleks soovitatav jälgida, et pasta kastmes ei kasutataks liiga mõrkjaid komponente, sest mõru ja mõru omavahel väga hästi läbi ei saa. Kui aga seda on õnnestunud vältida siis koorest tulev magusus sobitub väga hästi linnastest tuleneva magususega. Ühtlasi suudab see õlu ka juustu ja koore rammusust vähendada.

PAKEND: PURK