



BLONDE

NIMI: GRIMBERGEN BLONDE

Grimbergen on üks maailma tuntumaid Abbey Ale tüüpi õlled pruulijaid maailmas. See stiil koondab endas sajandite vanust tarkust ja kaasaegset tehnoloogiat. Lahti seletatuna tähendab seda, et algtõeks võetakse munkade retseptid, aga pruulimine ei toimu enam kloostris vaid eraldiseivates ja erakätes olevates pruulikodades. Grimbergeni kunagine klooster on ajaloo jooksul 3 korda maha põlenud ja alati uuesti ülesehitatud, viimati peale Suurt Prantsuse Revolutsiooni, aga seekord pruulikoda selle kõrval enam ei taastatud.

STIIL: BELGIAN ALE

Belgian (golden, pale) Ale stiil on üks kõige heledamaid ja lihtsamini joodavaid Belgia õlledest. Enamasti on rõhk pandud linnastele ja puuviljadele ning humalad on jäetud taustajõuks. Sellele stiilile omaselt on tihti tunda koriandrit ja apelsinikoort, mida pruulmeisteritel meeldib tihtilugu ohtralt lisada.

ABV: 6,7%

IBU: 22

IBU (International bitterness unit) kasutatakse õlle mõrude kirjeldamiseks. Inimeste maitsemeel suudab tajuda kuni 120 IBU, sealt edasi me enam vahet ei tee. Seega 22 on võrdlemisi madal, eriti kui võrrelda näiteks IPAg (Brooklyn Defender IBU: 59), aga samas pisut kõrgem kui meile tuttavatel laager-tüüpi õlledel (Saku Kuld IBU 18)

AROOM

Küpsed puuviljad ja mesi, pigem kergemad ja lillised humalad

MAITSE

Mõnusalt täidlase maitsega õlu algajale õllesõbrale, aga samas hoiab piisavalt oma keha ka edasijõudnute jaoks.

Esmalt tuleb esile linnastest tekkinud leivasus ja küpsed puuviljad. Humalad on siin õlles jäetud taustale ja staarmängijad on hoopis vürtsid. Tunda on nii kergest pipra nüanssi, kui ka nelki. Järelmaitstes jäävad domineerima samuti need samad staarmängijad ehk vürtsid ja tänu sellele on lõpp mõnusalt kuiv ja värskendav.

TOIDUSOBITUS

Selle õllega on võimalik sobitada väga palju erinevaid toite.

Näiteks punane grillitud kala: kerge vürtsikus õlles sobib väga hästi pipra ja sidruniga, mida kala tegemise puhul tihti kasutatakse ja tänu kõrgemale alkoholi sisaldusele suudab hästi ka kala rasvasusega võistelda.

India köök on samuti suurepärase valik, kuna sealses kultuuriruumis on puuviljade ja vürtsidega toidud aukohal ja sellest õllest leiame mõlemad neid nüansse.

Geniaalselt toimivad ka pesto-road, kuna see on võrdlemisi soolane roog ja see õlu suudab hästi sellele vastata oma magususega. Me kõik ju teame, et vastandid tõmbuvad!

PAKEND: VAAT

Lisamärkus: Selle imelise nektari puhul oleks lausa patt mitte kasutada pruulijate poolt heaks kiidetud karika kujulist klaasi, kui aga seda pole võtta, siis toimib ka mõni teine laia suuga klaas. Me tahame, et sõõmu võttes täituks kogu suu selle imelise joogiga ja mida laiem on klaas, seda lihtsamini see ka juhtub.

Kokkuvõtteks saab öelda, et tegemist äärmiselt mõnusa terve päev joodava õllega, aga tasub olla ettevaatlik, sest mungad oskavad oma vägevust klaasi nii hästi ära peita, et ei saa arugi, kui oleks juba aeg koju minna.