



BROOKLYN DEFENDER

IPA



Nimi: Brooklyn Defender IPA

Pruulikoda: Brooklyn Brewery

1980ndate Brooklyn, üks pisike linnaosa maailma vägevaimast metropolist New Yorgist. Kuna-gisest pruulikodade vägevusest pole enam midagi alles. Piirkond, mis veel 100 aastat tagasi tootis pea iga 10. õlle, mis USAs joodi, polnud enam koduks ühelegi pruulikojale. Meie õnneks kohtusid siis aga kolm meest: Steve, Tom ja Garrett ning ülejäänud, nagu öeldakse, on ajalugu.

Nende meeste geniaalsus on kindlasti üks põhjus, miks õllerevolutsioon tuule tiibadesse sai. Ameerika oli üle ujutatud õlledest mis olid tehtud mitte millestki ja maitseid mitte kuidagi. Kuid see plahvatus, mis suus käis pärast lonksu nende kraami võtmist pani kihama algul linnaosa, siis linna, siis riigi ja seejärel kogu maailma.

Nüüd on igal endast lugupidaval õlleriigil vähemalt üks tarnija, kes seda imelist vedeliku meile toob ja Eestis saab Saku seda märki uhkusega rinnas kanda.

Me kõik, eesotsas oma armsa Telliskivi linnakuga, peame tegema

ühe suure kraapsu neile meestele, sest ilma nendeta poleks meil siin võib-olla ühtegi puhvetit, kus neid imelisi maitseid kogeda. Päevast päeva, aastast aastasse.

Stiil: India Pale Ale

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

ABV: 5,5%

Aroom

Esimese hooga tulevad peale mõnusad kergelt magusad linnased, aga siis hakkab juhtuma. Greip, apelsin, ananass – pane ainult silmad kinni ja nuusuta ning oledki oma mõtetes palmi all.

Maitse

Kõik algab tunnetusest. Lonksu võttes saad aru, et vesi see just pole, aga pole ka niivõrd täidlane, et kohe ära ehmataks. Keskmise ja mitte liiga terav mull mängib keele peal ning siis, hakkavad juhtuma imelised asjad. Esmalt tunned linnaseid, mõni ütleks nende

kohta magus, teine aga leivane. Seejärel hakkavad mängima humalad, mis on läänerranniku sortidele omaselt tugevalt tsitruselised. Ning siis on finiš, mõnusalt värskendav ja kuiv. Kohe tõesti kuiv, nii kuiv, et see lihtsalt kutsub uut lonksu võtma.

Toidusoovitused

Mehhiko köök on vaimustavalt lai mõiste, aga siinkohal täiesti õige. Proovi jalapenodega täidetud quesadillasid, või grillkana-fajitasid koos selle õllega ja sa kuuled kuidas mariachid oma pillidel noote hakkavad tõmbama. Rõhk märksõnadele vürtsine ja terav.

Äärmiselt põnev, ehkki esmapilgul veider kombo, on see õlu panna kokku sorbetiga. Mõlemal osapoolel on puuvilju tohutult, aga samal ajal suudab õlu ohjeldada sorbeti magusust ja sorbett omakorda õlle mõrudust.

Pakend: purk

Lisamärkus

Sellel õllepudelil võiks olla kindel koht igas endast lugupidavas õllepuhvetis. Serveerides võiks kasutada loomulikult logoga IPA klaasi, kui aga seda pole võtta sobib väga hästi ka veiniklaas.