

Pale Ale alustus 3.5.2016 –Tomi Alanko

Ale

- Pintahiivaolut, käymislämpötila hieman korkeampi kuin lagerissa (15-24)
- Vastakohta pohjahiivaolut lager
- Historiallisesti ale tarkoitti olutta, joka on pantu ilman humalaa
- Historiallisesti aleen käytettiin maltaan makeutta vastaan yrttisekoitusta 'gruit' tuomaan katkeruutta ja makua (sahti)
- Gruitista siirryttiin humalaan Rooman kohdilla noin 1000-luvulla ja briteissä 1500-luvun lopulla
- Majataloissa pöytäolut (kotikalja) ja old ale (vahvempi) yleensä tarjolla sekä välillä spesiaalimmat march-ale ja october-ale (kypsytystä vaativat)

Pale ale

- Alunperin Pale Ale tarkoitti koksiihilellä kuivatusta maltaasta tehtyä olutta.
- Koksiihiliikuivatus toi maltaaseen vaaleamman värin, mistä sana pale lienee peräisin
- Pale mallas kuivataan matalassa lämpötilassa joka säilyttää jotain jänniä entsyymejä ja on ylipäättään halvinta massatuotaa
- Ensimmäistä kertaa mainittu 1700-luvun alussa
- Alunperin ilmeisesti ollut helposti pleksiibeli kevyt olut mutta sitten 1800-luvun puolivälissä siihen on saatu sitten makua sillä ilmeisesti tuona aikana bitter ja pale ale tarkoitti samaa asiaa
- Vasta 1900-luvun lopussa panimot alkoivat erotella bitterin ja pale alen toisistaan

Eri pale aleja

Amber ale

- Varsinkin Australiassa, Ranskassa ja Pohjois-Amerikassa tunnettu
- Maltaana kauemmin paahdettua pale mallasta, jolloin saadaan meripihkanvärinen väri olueen
- Ranskalaiset jänniä, sillä heille Ambrée ei tarkoita oluttyyppiä vaan pelkästään sen väriä oli se alea tai lageria

American Pale Ale

- 1980-luvulta, Sierra Nevada panimolta
- Toiset mainitsevat ensimmäiseksi kuitenkin 1975 Anchor Liberty Alen
- 5% - 6%, tyypillisesti Cascadea
- Nimenomaan tarkoitus käyttää jenkkihumalaa
- Konflikti IPAn kanssa makumaailmaltaan

Bière de Garde

- Pohjois-Ranskasta, Nord-Pas-de-Calaisin maakunnasta Belgian alapuolelta
- Hieman vahvempaa 7-8% ja historiallisesti talvisin ja keväisin maataloissa pantua
- Useimmat suodattamattomia
- Shampanjatyylisiin vain tuon alueen aineksista tehdyt oluet saavat laittaa etikettiin laatustandardin ja nimen

Blonde

- Normaalia Pale Alea vaaleampia ja kevyemmin humaloituja
- 4-5% ja enemmän hiilihapotettuja eli kevyempiä rungoiltaan
- Historiallisesti melko myöhään. Vasta 1900 luvun lopussa kilpailemaan Pale lagereiden kanssa
- Brittityyli ja Belgiatyylit (Duvel, pilsnermallas)

Burton Pale Ale

- Briteistä, Burton Upon Trentistä
- Ilmeisesti 1900-luvun puolivälissä Burtonin Pale Alea pidettiin parhaana pale alena sillä paikallisen veden kemikaalit (kipsi) osuivat hyvin yhteen pale alen makumaailman kanssa
- Ykkönen kunnes joku kemisti keksi burtonisaation

English Bitter

- Pidettiin alunperin synonyymina pitkään Pale Alen kanssa
- 1800-luvun alussa
- Panimot keksivät termin Pale Ale, mutta asiakkaat kutsuivat olutta bitteriksi koska se erosi alesta maultaan katkeruuden takia
- Nykyään bittereitä kutsutaan löysästi vahvuuden ja värin mukaan joko session tai tavalliseksi bitteriksi (kakkoskalja), paremmaksi- tai erikoisbitteriksi (kolmoskalja) tai sitten vahvimpia strong bittereiksi (neloskalja)
- Ei yhtenäistä linjaa

Irish Red Ale

- Irkut halusivat oman oluttyylinsä, mutta kinastelua onko sama kuin englantilainen bitteri
- Käytetään lähinnä markkinointimielessä

IPA

- Ensimmäinen mainos vuodelta 1829 (Australialainen mainos)
- Ensimmäisiä (1700-luvun lopulla) Intiaan vietyjä oluita oli Old Ale tyylinen October-olut joka oli panemisen jälkeen tarkoitus pitää kellarissa kaksi vuotta.
- Bow Breweryn October-olut ehti kypsyä matkan aikana erittäin hyvin, mutta ei vastaa maultaan nykyistä IPAA mitenkään.
- Bow Brewery kämmäsi markkinoinnin ja East India Company pyysi Burtonin panimoilta uutta olutta joka toimisi October-olut tyyliin hyvin laivamatkan aikana
- Burton Upon Trentin panijat vastasivat haasteeseen ja kehittivät India Alen, jossa oli runsaasti humalaa säilymistä varten sekä Trentjoen mysteerikemikaaleja (huomionarvoinen varsinkin kipsi, joka neutraloi happoja) jotka toimivat hyvin yhteen oluen kanssa.
- IPA ei alunperin ollut juurikaan vahvempaa kuin muut aikalaisensa, mutta Burtonin reseptin mukainen runsas ja hyvinkäynyt mäski sekä runsas humalointi takasi sen että olut säilyi laivamatkan aikana. IPA ei myöskään ollut ainoa olut mitä laivoissa kuljetettiin. Myös Portereita meni Intiaan.
- Burtonisaation keksimisen jälkeen monet muutkin panimot pystyivät luomaan omia IPOjaan ympäri Englantia
- 1840 tämä vahvasti humaloitu vientiolut nousi suosiossa englannissa ja sitä alettiin myymään sekä India Pale Alena tai pelkkänä Pale Alena
- Myös muissa vientimaissa IPAn I pudotettiin pois, kuten Australiassa ja Uudessa Seelannissa ja olutta kutsuttiin siellä Pale Aleksi tai Export Paleksi

Nimeäminen

Miksi kutsutaan olutta johon panija on pannut:

- Hakemalla ämpärillä vettä Burton Upon Trentistä
- Muuttamalla Nord-Pas-de-Calaisin maakuntaan Belgian alapuolelle maataloon
- Käyttämällä Cascade-humalaa ja runsaasti sitä
- Ja Käyttämällä hieman pidempään paahdettua Pale Maltia jotta oluessa on meripihkan väri

Burton Amber India American Pale Ale de Gardeksi – tai ihan miksi itse haluaa, sillä kukaan ei ole estämässä tai määräilemässä