

Syy miksi päätin kertoa real aleista on se, kun olin vajaa 10 v. sitten Lontoossa ja tilasin Dog and Duck –nimisessä pubissa London Priden. Baarimikko siihen, että se loppui just. Odotatko, vai haluatko jotain muuta? Kysyin, mikä olisi vastaavaa, johon vastaus kuului: Nää on kaikki aika samanlaisia. Jaahas, ajattelin, enkä jäänyt sillä hetkellä miettimään aihetta juurikaan sen enempää. Sittemmin on tullut maisteltua esimerkiksi aivan taivaallisia ipoja jenkeissä, ja makuaisti on kehittynyt siitä lähtien. No, uusi reissu Lontooseen, ja aivan innoissani ryntäsin publiin. Todetakseni, että lukuun ottamatta italialaista Peronia, kaikki hanaoluet ovat mietoja brittityyppisiä real aleja. Olin ihmeissäni.

Real ale

Real ale on suodattamaton brittiläinen pintahiivaolut. Wikipedian mukaan kyseessä ei ole oluttyyppi vaan tapa tarjoilla ale-tyyppistä olutta. Real ale on siis suodattamaton olut, joka jatkaa käymistään olutravintolan tynnyrissä. Ravintolassa real ale perinteisesti pumpataan käsipumpulla.

Eräänlainen pullo- ja hanaoluen sekasikiö, real ale, on tynnyrissä jälkikäyvä, useimmiten brittiläinen tuoreolut. Real ale on oma maailmansa, ja sen tarjoilu ja kypsytytys vaatii taitoa ja asiantuntemusta ravintolalta, koska on mm. tiedettävä, milloin olut on kypsää tarjottavaksi. Jälkikäyminen tapahtuu yleensä ravintolan tiloissa, ja kun tynnyri avataan, se on tyhjennettävä muutaman päivän sisällä. Oluen maku myös kehittyy koko ajan tynnyrin avaamisen jälkeen - eli se alkaa hiljalleen hapen vaikutuksesta pilaantua. Aidoimmillaan Real Ale pumpataan käsipumpulla lasiin ilman hiilidioksidia ja hanalaitteisiin kytkettyjä, keinotekoisia vaahdonmuodostajia. Real Alea voidaan myös pullottaa, mutta yleensä nimitystä käytetään lähinnä astiaoluesta. Pohjois-Amerikassa real alesta käytetään yleisemmin termejä cask ale tai cask conditioned ale.

Rakkaus Real Aleen ja siihen liittyvään pubikulttuuriin on poikanut Britanniassa 1971 perustetun CAMRA-järjestön (CAMpaign for Real Ale), joka mm. järjestää Great British Beer Festivalin ja julkaisee olutkirjallisuutta.

Niissäkin on harvinaisuuksia, joita pääsee maistamaan rajoitetun ajan. Suomessa real alea ovat valmistaneet ainakin Palvasalmi, Huvila, Stadin Panimo, Olarin Panimo, Suomenlinnan Panimo ja Olu Brygi Raum. Palvasalmi valmisti ensimmäisenä Suomessa Real Alea. **Palvasalmi** oli Saarijärvellä 1995-2001 toiminut pienpanimo. Konkurssin jälkeen panimolaitteet siirtyivät Savonlinnaan Huvilan käyttöön.

Helsingissä real alea on saatavilla ainakin Angleterressä (kahta), Kuikassa, Black Doorissa, Kitty's:ssä ja St. Urhossa. Silloin tällöin Pikkulinnussa. Espoossa Captain Corvysissa ja Gallows Birdissä. Tampereella Pikilinnassa. Jyväskylässä Harry'sissä. Pohjoisin paikka jossa real alea tarjoillaan on Oulun Oluthuone Leskinen.

Lähteet: Wikipedia, olutinfo.fi, Angleterren henkilökunta

Real alen kypsytytys ja tarjoilu:

Mitä real ale on?

Real ale on suhteellisen uusi termi perinteisille brittialeille, jotka jälkikäytetään ja kypsytetään panimon sijaan vasta pubin kylmiössä tai kellarissa, ja tarjoillaan näin ollen erityisen tuoreena. Real alea ei koskaan myöskään pastöroida, eikä sitä ajeta hanasta

ponnekaasulla, vaan hellävaraisemmin käsikäyttöisellä alipainepumpulla. Näin kaikki oluen raikkaat, mutta herkäät aromit saadaan säilymään asiakkaalle asti, kuin panimolla konsanaan.

Miten tämä sitten käytännössä tapahtuu?

Kun tavallisesti olut siirrettäisiin käymisen ja kirkastumisen jälkeen painetankkiin kypsymään ja hiilihapottumaan, pakataan real aleksi tarkoitettu erä teräksisiin tai muovisiin tynnyreihin eli caskeihin. Tynnyrinmuotoisessa caskissa on kaksi halkaisijaltaan muutaman sentin aukkoa, toinen tynnyrin pulleimmassa kohdassa ja toinen pohjassa. Pohjassa oleva aukko tunnetaan nimellä bunghole (kyllä) ja sen sulkeva tulppa nimellä keystone.

Pulleimmassa kohdassa, caskin ”katolla” oleva hieman suurempi bunghole sen sijaan ruuvataan kiinni shive-nimisellä kiekolla. Ennen viimeisen tulpan sulkemista lisätään tynnyriin hieman hiivaa, humalaa ja kirkastetta, joka saa sakan laskeutumaan tynnyrin pohjalle oluen kypsyttyä.

Nyt olut on turvassa pahalta maailmalta ja on valmis kuljetettavaksi pubin kellariin odottamaan uutta elämäänsä real alea. Jatkuvasti viileässä pidetty avaamaton tynnyri säilyy laadukkaana karkeasti arvioiden parisen kuukautta.

Pubin kylmiössä caskit nostetaan niitä varten suunniteltuun kehtoon lepäämään shive ylöspäin, jolloin keystone jää helposti käsiteltäväksi etureunan alaosaan.

Kun tynnyri on saanut levähtää vähintään vuorokauden, voidaan aloittaa varsinainen oluen kypsytyks. Sekä shive että keystone ovat keskiosastaan ohuita, jotta niiden läpi voidaan löydä työkaluja. Aivan ensimmäiseksi varataan välittömästi saataville riittävästi baaripyyhkeitä, koska varsinkin aloittelijalle saattaa koittaa kosteat oltavat, jos otteet ovat epävarmoja. Sen jälkeen otetaan käyttöön puinen tappi, joka napautetaan shiven läpi raskaalla nuijalla, mielellään yhdellä iskulla. Puutappeja on sekä hyvin tiiviitä ja kovia että pehmeämpiä ja hyvin huokoisia, joiden läpi pystyy jopa puhaltamaan. Koska tässä vaiheessa caskin sisältämää painetta voi vain arvailla, käyttää kokeneempi kellarimestari tapitusvaiheessa ensin tiiviimpää tappia ja vaihtaa tilalle huokoisemman vasta, kun varmistuu siitä, ettei olut suihkua valtoimenaan sen läpi. Pehmeämpi tappi pitää kuitenkin vaihtaa heti, kun se on mahdollista, jotta olut saa riittävästi happea alkaakseen käymään kunnolla. Nyt tynnyri jätetään kehtoonsa pulputtamaan päiväksi, pariiksi, joskus viikoksikin ja käydään muun työn lomassa siivoamassa ylikuohuneet oluet lattialta.

Käymisen loputtua keystoneen läpi lyödään voimalla muovinen hana, josta olutta voi annostella suoraan lasiin tai kytkeä tynnyrin olutlinjaan. Nyt oluen tulisi antaa kypsyä vielä noin vuorokauden, jotta käymisestä aiheutuneet epätoivotut, raa’at, vihreät asetaldehydit ja metallinen kovuus pehmenevät ja olut on suutuntumaltaan leveää ja maultaan hedelmäistä. Jos käy niin, ettei tässä vaiheessa vielä olekaan vapaata linjaa toiselle oluelle, voidaan kypsymistä jarruttaa vaihtamalla pehmeä tappi takaisin kovaan, jolloin hapen pääsy olueen katkeaa.

Kun kaikki on valmista, linjat pesty ja olut on kypsää, vaihdetaan vielä puutappien tilalle muovinen venttiili, joka päästää tynnyriin vain pakollisen määrän korvausilmaa sitä mukaa, kun tynnyri tyhjenee. Nyt tämä caskillinen (40,9 litraa) taatusti maukasta real alea tulisi nauttia alle viikossa, ennen kuin käymisessä luontaisesti muodostunut pehmeä hiilihappoisuus, tuore hedelmäisyys ja raikkaan metsäiset humalanaromit haihtuvat yhtä taianomaisesti kuin ne olueen syntyivätkin.

Lähde: Neuvonantaja 2/2016