

# Craft Academy Over Easy SIPA

Greene King, Craft Academy, Englanti

Alkoholipitoisuus	3,8 %
Katkeroaineet EBU	NA
Kantavierre °P	NA
Oluttyyppi	Session IPA
UDF tuotenro	9657657 (33 cl)

## Luonnehdinta

Kullankeltainen, raikas, janonsammuttaja, jonka alkoholipitoisuus on maltillinen, vain 3,8%. Mausta ei ole kuitenkaan tingitty – Ruis- sekä Cristal maltaat tuovat olueen toffeeta ja mausteisuutta, sekä pale ja carapils maltaat makeutta ja runkoa. Kolminkertaisesti humaloitu olut on täynnä sitruksista aromia.

## Humalalajikkeet

Mosaic

## Maltaat

Pale, Crystal, Carapils, Torrefield Vehnä, Ruis

**Tarjoilulämpötila ja -lasi** 6-8 ?

## Ruokasuositus



## Muuta

Craft Academy on Greene Kingin panimolla toimiva panimokoulu-projekti. Projektissa yhdistyy nuoret kyvyt ja yli 200-vuotinen oluen panemisen perinne.

Craft Academyssa oppilaat opiskelevat koko panimoalan läpi eri prosessin vaiheissa aina logistiikan suunnittelusta, panimotyöskentelyyn ja brändin hallintaan. Oppilaiden vastuulla on tuoteportfolion suunnittelu ja rakentaminen Greene Kingin mentoreiden valvonnassa.

## Tuottaja

Greene King -panimon perusti vuonna 1799 vasta 19-vuotias Benjamin Greene. Työharjoittelunsa jälkeen hänelle tuli tilaisuus ostaa Wrightin panimo Bury St.Edmundsista. Vuonna 1887 Benjaminin poika Edward Greene fuusioitui kilpailijansa Frederick Kingin kanssa. Uudesta Greene, King & Sons -yhtiöstä tuli yksi Englannin suurimmista maalaispanimoista.

Tänä päivänä yhtiö työllistää noin 16 000 ihmistä, ja se on kolmanneksi suurin brittiläisten omistama panimo Iso-Britanniassa. Panimotoiminnan lisäksi yritys omistaa lähes 2500 pubia. Yritys on yhdistänyt menestyksekkäästi perinteiset olutbrandit ja modernin ajattelun.

Brittiläinen Greene King –panimo otti vuonna 2009 käyttöön uudet olutpullot, joissa lasinmäärää on vähennetty 25 prosentilla. Vuositasolla säästö on 1,5 miljoonaa kiloa. Kun otetaan huomioon lasipullon koko elinkaari – raaka-aineet, valmistukseen ja kuljetuksiin käytetty energian määrä –



lasketaan panimolla, että vuositasolla hiilidioksidipäästöt tulevat vähenemään 150 tonnilla. Myös pulloituslinjaston uusimisella toukokuussa 2006 oli ympäristön kannalta merkitystä. Tähän mennessä hiilidioksidipäästöjä on vähennetty 500 tonnilla. Eikä lasin käyttö ole ainoa asia, jossa panimo ottaa ympäristönäkökulmat huomioon. Vierteren valmistuksesta jäljelle jäävä mäski syötetään karjalle. Tämän lisäksi ylimääräinen hiiva käytetään englantilaisen voileipätahnan – Marmiten valmistukseen.