

Fiskarsin Kaksi Kotia Vailla Humalaa

Fiskarsin Panimo, Fiskars, Suomi (Vegaani)

Alkoholipitoisuus	5,6 %
Kantavierre °P	14,0 Plato
Olutyyppi	Gruit
UDF tuotenro	
Alkon tuotenro	908665 (33 cl)

Luonnehdinta

Villiyrtteillä maustettu hapanolut, josta humalat on jätetty kokonaan pois. Villiyrtit, kuten pujo ja mesiangervo tuovat maku- ja tuoksumaailmaan vahvaa yrttisyyttä. Olutta ei ole hapatettu erikseen, vaan happamuus tulee yrttien kaarnasta ja on varsin monitahoinen ja antaa jopa viinimäisiä vivahteita olueen.

Tarjoilulämpötila ja -lasi 4–6 °C

Ruokasuositus



Muuta

Panimon lähistöltä poimituilla villiyrtteillä maustettu hapanolut, josta humalat on jätetty kokonaan pois. Villiyrtit, kuten pujo ja mesiangervo tuovat maku- ja tuoksumaailmaan vahvaa yrttisyyttä. Olutta ei ole hapatettu erikseen, vaan happamuus tulee yrttien kaarnasta ja on varsin monitahoinen ja antaa jopa viinimäisiä vivahteita olueen. Gruit on vanha oluttyyli vuosisatojen takaa ja sen synty on ilmeisimmin ajalta, jolloin panimolla ja krouvissa ei hygienian ollut ihan parhaimmillaan. Tällöin kun olut alkoi happanemaan, hakivat krouvien tahi panimoiden rouvat lähistöltä yrttejä ja kukkia oluen sekaan, jotta siitä saatiin juotavampaa ja muutamia päiviä lisäämyyntiaikaa. Tätä yrttipuskaa kutsuttiin gruitiksi, josta se päätyi kuvaamaan näin maustettua olutta.

Tuottaja

Fiskarsin Panimo on perustettu vuonna 2011 ja sen ensimmäinen olut tuli markkinoille kesällä 2012. Aluksi oluita pantiin Mäntsälässä Rekolan Panimon nimellä, kunnes vuonna 2014 panimo muutti Fiskarsin ruukin vanhaan veitsitehtaaseen saaden nimekseen Fiskarsin Panimo.

Fiskarsin puhdas luonto toimii oluentekijöiden innoittajana sekä uusien raaka-aineiden ehtymättömänä lähteenä, josta voidaan voidaan ammentaa loputtomasti eri makuja. Humala-iloittelun asemesta Fiskarsin Panimo hakee makumaailmansa monipuolisista mallaspohjista, erilaisten hiivojen ominaisuuksista sekä taidokkaasta maustamisesta. Tähän mennessä oluita on maustettu muun muassa kuusenkerkällä, siankärsämöllä, pakuriteellä, apilalla, pujolla, mesiangervolla ja kanervalla. Pääpanijana toimii Englannista Suomeen muuttanut cask ale -virtuosi Simon McCabe.

Fiskarsin Panimon filosofiaan kuuluu, että oluet ovat luonnollisista raaka-aineista valmistettuja eläviä oluita. Niitä ei ole suodateta tai pastöroida, vaan ne on pulloitetaan juuri sellaisena kuin ne luonnostaan ovat. Panimon yhteydessä toimii oma myymälä ja ravintola.

