

Suomenlinnan Panimo Wrede Brown Ale

Suomenlinnan Panimo, Suomi (Vegaani)

Alkoholipitoisuus	6,50%
Oluttyyppi	Brown Ale
UDF tuotenro	9658340 (33cl) 9658343 (30L)



Luonnehdinta

Wrede Brown Ale on moderni tulkinta perinteisestä tyylistä. Sen humaloinnissa on käytetty Cascadea ja Centennialia ja tekniikkana kuivahumalointia. Humalointi tuo olueen tasapainoisen katkeran ja jopa yrttisen vivahteen.

Wreden runko on miellyttävä ja kevyt ja oluen lämmitessä brown aleen sopiva karamellisuus viivähtelee kielellä. Loppujen lopuksi olut on kuitenkin melko kuiva. Siinä käytetyt suklaamaltaat tuovat moniulotteiseen makuun lisäksi oman lisänsä.

Wrede Brown Ale on myös kaikkein perinteisimpiä, historiallisia brown aleja vahvempi, 6,5 til-%.

Muuta

Nimensä oluemme sai tuttuun tapaan Suomenlinnan historiasta. Everstiluutnantti ja vapaaherra Fabian Casimir Wrede toimi linnoituksen päämajamestariluutnanttina, ja aloitti pestissään ollessaan vain 25-vuotias. Wrede osoittautui luotettavaksi työntekijäksi ja hän kohosi jopa Suomenlinnan rakentajana tunnetun Augustin Ehrensvärdin apulaiseksi ja sijaiseksi. Suomenlinnan komennuksen jälkeen hänet määrättiin Degerby-Loviisan ja Svartholman linnoitusten rakentajaksi.

Suomenlinnan saarella sijaitsee edelleen bastioni Wrede sekä tenalji Casimir Wrede, jotka löytyvät esimerkiksi [Suomenlinnan sivujen rakennusten historia -kartasta](#) numeroilla B49 ja B50.

Tuottaja

Helsinkiläisen oluenpanon historia on vuosisatainen, ja tässä tarinassa aloitettiin vuonna 1995 uusi luku. Saaristossa sijaitsevan merilinnon, Suomenlinnan, päälaiturin rantakasarmiin perustettiin yhden miehen panimo. Ajan saatossa tuo mies on saanut mukaansa muita suomalaisen olutkulttuurin ystäviä – intohimoisia tekijöitä – ja Helsingin olutkulttuurin eteenpäinviemiselle omistautunut panimo on tänään myös kaupungin paikallispanimoista suurimpia. UNESCO:n maailmanperintökohteessa merilinnon historian historia inspiroi, kun virvokkeita valmistetaan kansan juotavaksi. Jokaisella Suomenlinnan Panimon oluella ja siiderillä on oma tarinansa.