

This is an electronic reprint of the original article. This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.

Please cite the original version: Lehtinen, A. (2020) Hiivaseikkailua oluelle. Olutposti 3, 34.

HIIVASEIKKAILUA OLUELLE!



Olutta voi tehdä myös viinihiivalla tai kokeilla muitakin hiivatyyppejä. Useat oluentekijät ovatkin käyttäneet nyt mielikuvitustaan ja lähteneet seikkailemaan oluthiivojen ulkopuolelle, viini- ja siiderihiivapuolelle.

Oluen määritelmä on laajentunut koko ajan ja meillä on oluita, jotka eivät sokkona maistu oluelta ollenkaan, johtuen sekä hiivasta että oluen lisätyistä raaka-aineista, kuten vaikka erilaisista hedelmistä ja marjoista. Samalla oluen määritelmä on laajentunut käsittämään hyvinkin monimuotoisia ja monimakuaisia oluita.

Oluen tullimääritelmä Suomessa on edelleen se, että siinä pitää olla mallasta yli 50 % valmistuspohjasta. Muuten taivas onkin vain rajana. Oluen neljästä raaka-aineesta (vesi, mallas, hiiva ja humala) täysin välttämättömiä ovat vain kaksi, vesi ja mallas. Humalan voi korvata tai jättää pois kokonaan ja käymiseen tarvittavan hiivasolun mallassokerin ja veden seos kyllä nappaa ilmasta ja näin olut lähtee käymään.

Nyt trendinä onkin ollut, että monet oluentekijät tekevät pistoja myös viini- ja siiderihiivan puolelle tuoden näiden hiivojen aromeilla erilaista makua myös olueen. Samalla voidaan kypsyttää myös olutta viinimäskin päällä tai lisätä siihen vaikka omena- tai viinirypälemehua. Tämä erilaisten juomien lähentyminen valmistustasolla on tuonut mukavaa kompleksisuutta myös makuihin ja sitä kautta lisännyt myös uusien kuluttajien kiinnostusta oluisiin. Onhan ilo huomata, miten pitkälle olut taipuu juomana ja toisaalta myös se, miten oluentekijät saavat oman taitonsa venytettyä reippaasti viinin puolelle.

Samanlailla, kun on olemassa erilaisia oluttyyppiä korostavia hiivoja, myös viinipuolelta löytyy eri rypäleitä tukevia viinihiivoja, kuten vaikka Riesling-tyylistä hiivaa. Tätä hiivaa oluen käymisessä apuna käytettäessä saadaan olueen saman tyyppisiä vihreän omenan aromeja, jotka muuttuvat mallaspohjan kanssa hieman erilaiseksi.

Oma lukunsa on tietysti leipä- eli pullahiiva, jolla perinteisesti on tehty sahtia. Moderni tapa on käyttää sitä joko apuna tai pelkästään myös muuhun oluttyyliin, jolloin saadaan sen voimakkaasti banaanimaista aromia vaikka jenkkityyliseen pale aleen, jos haluaa viedä asiat hyvin jännittäväksi.

Uusinta uutta on myös tehdä viiniä oluthiivalla, näin pyörä kääntyy myös toisinpäin. Tosin nämä kokeilut eivät ole niin onnistuneita kuin olutpuolella, joka tietysti edelleen korostaa oluen roolia hyvinkin monipuolisena ja taipuisana elintarvikkeena. Enemmänkin näkee näitä kokeiluja, jotka vievät myös eteenpäin monipuolista alkoholikulttuuria ja juomanvalmistustaitoa, tuoteryhmien rajoista valittamatta.

FISKARSILLA OLUT KÄY
VIINIRYPÄLEIDEN KUORIEN
HIIVOILLA.