

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) Oluiden maailma - toisen virhe on toisen maku. Olutposti 4, 48-49.

Oluiden maailma – toisen virhe on toisen maku

Virhemaut ovat moninainen käsite. Eri oluttyylit maistuvat erilaisilta ja jossain oluttyylissä oleva nk. oluen virhemaku eli aistinvaraisesti tunnistettava laatuvirhe voi toisessa oluessa olla toivottu ominaisuus.

Esimerkkinä voidaan käyttää happamuutta. Jos maistat happamuutta lager-oluessa, se on yleensä virhe, koska lagereihin ei happamuus kuulu. Mutta hapanoluisiin taas happamuus tietysti makuna kuuluu. Tämän tyyppisiä esimerkkejä on useita muitakin, vaikka oluttyylin sisällä; tsekkilagereihin kuuluu tietty voimainen maku, joka taas ei suomalaisiin lagereihin kuulu, vaan on niissä virhemaku.

Lisäväriä tähän tuovat myös eri oluttyylien hybridit: perinteinen saison-olut ei ole periaatteessa ole hapanta, mutta siitä on nyt tehty useitakin tarkoituksella happamia versioita. Lisäksi on vielä makutottumus. Jos olet juonut koko elämäsi vaaleaa lager-olutta, voi saison-oluen rustiikki maku tai IPA-oluen katkeruus tuntua suussa epämiellyttävältä, ja näin voit luulla, että olut on pilalla.

Monet oluen maut voivat olla haastavia; joskus maistajien on ollut vaikea ymmärtää, että navettaista aromia tuottavan *Brettanomyces*-hiivan kanssa tehty olut on oikeasti tarkoituksella navetan makuista.

Oluessa voi esiintyä useita eri virhemakuja, jotka voivat olla peräisin raaka-aineesta, mistä tahansa oluenpanon vaiheesta, pakkauksesta, kuljetuksesta, myyntipaikan säilytyksestä tai tarjoiluprosessista. Aromeina voi esiintyä paperisuutta, nk. skunkkimaisuutta tai rikkimäisyyttä.

Kaikki virhemaut eivät kuitenkaan ole epämiellyttäviä vaikka ne eivät olueen kuuluisikaan, kuten vihreän omenan aromilta tuntuva esterimäisyys, voimaisuus, happamuus tai nahkaisuus. Siksi usein ei oluenjuoja niitä virhemauiksi tunnistaakaan.

Virhemaut on kuitenkin tärkeää tunnistaa jos tekee työtään oluen parissa ja harrastelijallekin on hyvä tietää, mikä maku johtuu oluen tyylistä ja mikä taas virheestä. Virhemakumaistoja järjestetään ammattilaisille, mutta oluenharrastajalle se voi olla hieman kallista ja vaivalloista päästä niihin mukaan. Siksi kannattaa opetella maistamaan eri oluttyylien ominaisuuksia itse, niin tunnistaa sille tyylille kuulumattomat maut paremmin.

Yleisimmät virhemaut

VOIMAIKUUS ELI DIASETYILI

Tietty voimaisuus tai voitoffeen aromi kuuluu tiettyihin oluttyyleihin, kuten tsekkilagereihin tai brittialeihin. Muissa oluttyyleissä voimaisuus on kuitenkin makuvirhe, joka tulee yleensä käymisen aikana. Voimaisuutta syntyy aina käymisessä, mutta normaalisti se poistuu ennen kuin olut on valmista.

Vertaile voimaisuutta oluessa: Tsekkipils (kuten Pilsner Urquell) ja saksalainen pils.

VALON MAKU ELI SKUNKKIMAIKUUS

Jos olut altistuu valolle hieman pidemmäksi aikaa, sen maku muuttuu, koska humalan alfaapot reagoivat valoon. Silloin puhutaan valon mausta tai skunkkimaisesta aromista, joka tarkoittaa hieman haisunäätämistä tuoksua. Tätä aromia löytyy hyvin pieniä määriä nk. sunshine beer –oluista eli meksikolaistyyliisestä oluista, joissa kirkas pullo päästää valon läpi. Maku on jo vakiintunut osaksi meksikolaistyylisten oluiden makuprofiilia.

Oluet pakataan ruskeaan tai vihreää lasipulloon juuri siksi, että suojeltaisiin sitä valolta. Voimakkaana valon maku on hyvin epämiellyttävä, ja siksi olutta tulisi suojella sekä päivän- että keinovalolta, jos sitä ei juoda heti.

Vertaile: Osta kaksi pulloa vaaleaa lageria ja laita toinen suoraan auringonvaloon ainakin päiväksi.

ISOAMYLIASETAATTI ELI BANAANIMAIKUUS

Banaanimaisuus on hyvä esimerkki aromista, joka joissain oluttyyleissä, kuten vehnäoluissa tai sahdissa on erittäin toivottuakin. Hiivat tuottavat banaanimaista aromia hyvissä olutsuhteissa mutta myös stressattuna, joten on tärkeää tietää, mihin oluttyyliin banaanimainen esterimäisyys kuuluu. Jos hiiva on ollut tosi stressaantunut, tämä aromi voi myös muuttua muistuttamaan kynsilakan hajua.

Vertaile: Belgityylinen vehnäolut (kuten Hoegaarden) ja saksalainen vehnäolut.

ASETALDEHYDI ELI VIHREÄN OMENAN AROMI

Jos olut ei ole vielä ihan valmista, siinä voi olla vihreän omenan aromi. Se ei ole sinänsä epämiellyttävää, mutta on hyvä tiedostaa, että olut on silloin virheellinen. Usein amerikkalaisissa kevyissä vaaleissa lagereissa on häivähdyksinä tätä. Voimakkaana tämä tuoksu on tuoreen maalin tuoksu.

Vertaile: Kevyt jenkkilager (kuten Budweiser) ja kevyt suomalaisen lager-olut

DMS ELI KEITETYN VIHANNESSEN AROMI

DMS eli keitetyn kaalin, maissin tai sipulin aromia irtoaa usein maltaasta oluen keiton aikana. Yleensä tämä virhe tulee liian lyhyestä keittoajasta, jolloin se ei ehdi haihtumaan keitossa. Joissain NEIPA –oluissa ja saksalaisissa pilseissä tätä esiintyy häivähdyksinä, mutta toivottua se ei missään oluessa ole.

Kokeile: Haistele keitettyä kaalia tunnistaaksesi aromin.

RIKKIVETY ELI MÄDÄN KANANMUNAN AROMI

Kaikki me tunnistamme mädän kananmunan aromin joka voimakkaammin voi olla myös viemärin hajua. Tämä virhemaku tulee usein käymisessä, hiivat voivat tuottaa sitä käymisvirheenä. Pienenä häivähdyksenä tätä voi olla maalaisoluissa.

Kokeile: Älä.

HAPETTUMINEN ELI PAHVIN AROMI

Kun olut joutuu kosketuksiin hapen kanssa, varsinkin vaaleissa ja kevyissä oluissa, kuten lagereissa saattaa tulla tunkkaisen pahvimaista aromia. Lämpö nopeuttaa pahvimaisen aromin syntymistä, ja siksi monissa panimoissa oluiden säilyvyysaikoja testataankin lämpö- ja happikäsittelyn avulla. Joissain vahvoissa oluissa hapettuminen kehittää makua, luoden sinne sherrymäisiä makuja, mutta silloin puhutaan oluista, jotka kestävät voimakkaan luonteensa takia tynnyrikypsytyä.

Vertaile: Osta kaksi pulloa vaaleaa lageria ja säilytä toista lämpimässä pari kuukautta.

VOIHAPPO ELI IMEVÄISIKÄISEN VAUVAN ULOSTE

Voihappo ei kuulu olueen. Se syntyy usein bakteerisaastumisesta ja on aromiltaan härskiintyneen voinin tuoksu, joka pienten lasten vanhemmille tuo mieleen täysimetyksellä olevan vauvan ulostevaipan. Hyvin voimakas parmesan-juusto voi olla hieman saman hajuinen.

Kokeile: Jätä pala parmesan-juustoa huoneenlämpöön päiväksi ja haistele sitä.

