

Suomen Olutmestarin Bärliineri –olut on hapokas harvinaisuus

Suomen Olutmestariksi lokakuussa valittu Jani Suomalainen suunnitteli Suomen Olutmestarin Bärliineri -oluen yhdessä Sinebrychoffin panimon kanssa. Olutta myydään hanatuotteena laajan valikoiman olutravintoloissa kautta maan kevät-kesäsesongin ajan. Kyseessä on tiettävästi ensimmäinen Suomessa pantu berliner weisse –olut.



Suomen Olutmestari 2015, helsinkiläinen baarimestari **Jani Suomalainen** Tennispalatsin Olutravintola William K:sta Helsingistä, on yhdessä Sinebrychoffin panimon **Heikki Vuokon** ja **Antti Vilpposen** kanssa luonut uudentyyllisen, hapokkaan hedelmäisen berliner weisse -pintahiivaoluen, joka on nimensä mukaisesti vehnäolut. Olut tuli myyntiin noin 160 olutravintolaan maaliskuussa. Berliner weisse –olutta ei ainakaan vuosikausiin ole ollut minkään suomalaisen panimon tai pienpanimon valikoimassa, eikä sitä ole ainakaan tässä mittakaavassa ollut saatavilla Suomessa.

Suomen Olutmestarin Bärliineri 3,8 til-% yhdistää keveyteen ja raikkauteen valmistuksessa käytetyn kuivahumaloinnin tuoman aromin. Olut on väriltään vaalean kuparinen ja alkoholiprosentiltaan mieto. Se sopii hyvin aurinkoiseen seurusteluun tai vaikkapa terassille.

”Kaikki Suomen Olutmestari -finalistit olivat varmasti ennen finaalia miettineet valmiiksi, millaisen palkinto-oluen haluaisivat kehittää sinebrychoffilaisten kanssa. Ja minähän olin jo 3. kertaa kisassa, joten asia oli perusteellisesti pohdittu! Halusin kehittää suomalaista olutkulttuuria tekemällä oluen, jollaista Suomessa ei aikaisemmin ole ollut ja kannustaa siten ihmisiä kokeilemaan jotain uutta. Oluen piti myös olla sellainen, että se maistuu suurelle yleisölle eikä hinta ole esteenä kokeilulle. Suunnittelin itselleni terassioluen, ja sellainen siitä tuli!” Jani kertoo.

Kyseessä on kolmas kerta, kun Sinebrychoffin järjestämän Suomen Olutmestari –kilpailun voittaja saa suunnitella oman oluen kesäsesonkiin. Edelliset Suomen Olutmestarin oluet, **Mirva Kylmäkorven IPA777** ja **Juha Sorsan** Suomen Olutmestarin Vehnä maistuivat hyvin kuluttajille ja menestyivät myös olutasiantuntijoiden arvioissa.

Ruokasuositukseksi Suomen Olutmestarin Bärliinerille Jani Suomalainen tarjoaa kanasalaatit, raikkaat salaattit, grillattu kananrinnan, lohipastan ja vähän rasvaisemmat kalat.

Suomen Olutmestarin Bärliineri

Ainesosat: Vesi, **ohramallas, vehnämallas**, humala, maitohappo.

Oluttyyppi lager

Alkoholi 3,8 til-%

Kantavierre 9,0 %Plato

Väri 15 EBC

Katkerot 30 EBU

Ravintosisältö per 100 ml

Energia 140 kJ / 30 kcal

Rasva 0 g

josta tyydyttynyttä 0 g

Hiihihydraatit 2,4 g

josta sokereita 0 g

Proteiini < 0,5 g

Suola 0 g

Lisätietoja ja haastattelupyynnöt: viestintäpäällikkö **Timo Mikkola**, Sinebrychoff, puh 040 830 7176, timo.mikkola@sff.fi

Valokuvia käytettävissä: sinebrychoff.fi/Media/kuvapankki à Henkilöt ja àUutuudet

Suomen Olutmestari -finaali järjestetään vuosittain lokakuussa, suomalaisen oluen päivän ja Sinebrychoffin syntymäpäivän 13.10. tienoilla. Olutmestarin on hallittava sekä oluttietous että erilaisten oluttyyppien tarjoilu omaan persoonalliseen tyyliinsä, ja hän osaa suositella oluita sekä nautiskeluun että ruoan kanssa. Oluen oikealla tarjoilulla halutaan kiinnittää huomiota kokonaisvaltaiseen olutelämykseen.

195-vuotias Sinebrychoff on Suomen johtava oluiden, siidereiden sekä virvoitus- ja energiajuomien valmistaja, joka tarjoaa myös kattavan valikoiman kansainvälisiä oluita ja yhteistyökumppaniensa kautta laajan valikoiman muita alkoholijuomia. Sinebrychoff aloitti panimotoiminnan 1819 ja on tänään Pohjoismaiden vanhin panimo ja Suomen vanhin elintarvikealan yritys. Sinebrychoff on The Coca-Cola Companyn lisenssiyhteistyökumppani Suomessa ja osa kansainvälistä Carlsberg-konsemia. www.sinebrychoff.fi — www.facebook.com/Sinebrychoff1819 — Twitter: @Sinebrychoff — YouTube: Sinebrychoff1819 — www.facebook.com/olutjaruoka — www.kohtuullisesti.fi