

BRYGGERIET DJÆVLEBRYG



SAATANAN HYVÄÄ OLUTTA!

Teksti ja kuvat: Olutopas.info /
Seppo Äyräväinen ja Päivi Kuusjärvi
Etikettikuvat © Djævlebryg

Voin vain kuvitella kukkahattutätien ja STTV:n virkamiesten ilmeet, kun kööpenhaminalaisen, vasta vuonna 2006 virallisesti toimintansa aloittaneen Djævlebrygin ensimmäisen oluen maahantuonti syksymmällä alkaa. Paholaisviittaukset tuskin miellyttävät muutenkin tiukkapiipoisesti etikettimerkintöihin suhtautuvaa tuotevalvontakeskustamme. Olutharrastajalle taas panimon tuore yhteistyö Novovinin kanssa on namia, sillä Djævlebrygin tuotteet ovat festarimaistelujen perusteella nimensä veroisia.



*Per Olaf Huusfeldtin kanssa juttutuokiolla.
Taustalla Hannu Nikulainen.*

Mikkellerin tapaan Djævlebryg ei omista panimolaitteistoa, vaan "käy vieraisissa". Mikään yllätys ei liene, että panimo on lähtenyt liikkeelle kotiolutharrastajien yhteistyönä. Insinöörivoimin pyörivän panimon johtaja, **Per Olaf Huusfeldt**, vaihtoi uransa lääketeollisuuden parissa oluenpanoon – eikä tunnu katuvan valintaansa. Ulkonäkönsä perusteella Huusfeldt sopii loistavasti paholaispanimon keulakuvaksi – vaikka ei luonnossa olekaan pelottava, vaan oikein mukava mies. Mukana festareilla oli myös panimon oluiden kehittelystä vastaava **Rune Lindgreen**.



*Nekron maistui
lehdistöilaisuudessa*

Panimon lippulaivaolut, **Nekron**, on erittäin tasapainoinen ja miellyttävä, vahva stout. Tämä Helsinki Beer Festival 2008:n lehdistöilaisuudessa (yhdessä Nørrebro Bombay Pale Alen kanssa) tarjolla ollut olut sijoittuu Ratebeerin tanskalaisten oluiden kovatasoisella listalla (13.4.2008) sijalle 19, ja kaikista Stouteista sijalle 13. Festareilla maistamistani 26:sta uudesta oluesta se oli paras, keräten mukavat 42 pistettä. Muutenkin panimon oluet olivat erittäin maukkaita – ja mikä parasta, myös hyvin tasapainoisia. Ylilyöntejä tai pelkkää erikoisuuden tavoittelua ei ollut havaittavissa, vaan oluissa on selkeästi pyritty myös nautittavuuteen ja juotavuuteen. Tarkemmat tiedot ja arviot festareilla mukanaolleista oluista seuraavalla sivulla.

Toivoa sopii, että Nøgne Ø:n hienojen stoutien pian poistuessa Alkosta saisimme Djævlebrygin oluita paikkaamaan näistä syntyvää aukkoa!

Festareilla esitellyt Djævlebrygin oluet:



Nekron 8,5% - 50 EBU - 42 pistettä

Nekron on väriltään lähes musta, ja vaahdoltaan keskikokoinen, rusehtava ja kestävä. Tuoksussa on reippaasti makeahkoa, lakritsaista mallasta, mustaa kahvia, sekä maitosokerista happamuutta. Maku on hapahkon maitosokerinen, hyvin lakritsaisen maltainen, hieman makea ja täysin ilman alkoholin makua. Suutuntuma on lähes täyteläinen, ja hiilihappoisuudeltaan pehmeä. Kokonaisuutena Nekron on erittäin miellyttävän tasapainoinen, voimakkaan makuinen stout.

Son of Nekron 6,5% - 35 EBU - 40 pistettä

Son of Nekron on hyvin tummanruskea, keskikokoiselta vaahdoltaan beige. Makeahko, erittäin maltainen ja paahnutun tuoksu on hieman maitosokerisen hapan, ja lakritsainen. Maku on myös hyvin paahnutun, mutta ei palanut. Myös lakritsaa ja maltaan makeutta erottuu keskiasteisesi humaloidussa, pitkän paahteisena päättyvässä maussa. Suutuntuma on keskitäyteläisen ja täyteläisen väliltä ja pehmeän hiilihappoinen. Kuten "isänsä", erittäin tasapainoinen ja voimakas olut.



Schopenhauers Vilje 6,5% - 50 EBU - 36 pistettä



Schopenhauers Vilje on hyvin samean, punertavan ruskea, ja keskikokoiselta vaahdoltaan kermainen ja pitsinen. Voimakkaan, kukkaisen sitruunaisen humaloitu tuoksu on myös hedelmäisen maltainen. Maussa on vaaleaa mallasta, kukkaista humalaa, ja pitkä, kuivan katkera loppu. Keskitäyteläinen suutuntuma on kermaisen pehmeä. Kokonaisuus on mukavan kuiva ja humaloitu – joskin kuivaa rapeutta olisi voinut olla vielä reilumminkin.

Mystikale 6,5% - 15 EBU - 36 pistettä

Mystikale on väriltään hieman samean punaruskea, ja vaahdoltaan niukka. Miellyttävän mausteinen, lähinnä kardemummainen tuoksu on karamellisen maltainen. Sahtia muistuttavassa maussa jatkuu makeahko karamellisuus, sekä pehmeä mausteisuus. Keskitäyteläinen suutuntuma on matalahiilihappoinen. Mystikale on nautittava, pehmeän mausteinen ale, joka suutuntumasta puuttuvaa karheutta lukuun ottamatta on yllättävän sahtimainen.

