



# BIRGERIN TOTUUS

## OLUEN TOTUUS

БРЕУДОГОВАНИЕ ИЛТА

### Brewdog James Watt Birgerissä 7.4.2011



Brewdog perustettiin huhtikuussa vuonna 2007, samaan aikaan kun James ja Martin olivat vain 24 vuotiaita. He ottivat leasing sopimuksella itselleen tilat ja heitä itseään pelottavat lainat. Pojat päättivät alkaa tekemään jotain olutmarkkinoille, sillä UK:n aluetta dominoivat liukuhihna-lagerit (kuten muuallakin) ja tästä turhautuneena aloittivat omanlaisen oluen valmistamisen. Heitä inspiroi suunnattomasti taistelu mauttomuutta ja tylsyyttä vastaan. Varsinkin Jenkki-craftit toimivat innoittajana. Yrityksen alkuvaiheessa he pääsivät tapaamaan itse olutmaistaja Michael Jacksonin, joka maistoi heidän aikaansaannosta. "Pojat - lopettakaa työnne ja alkakaa valmistaa olutta".

Rahattomina James ja Martin aloittivat tyhjästä tehden kaiken itse. Ensimmäiset aikaansaannokset syntyivät yhtälailla omien käsien kautta. Tuotannon

laajentaminen "kotikellarista" kunolliseen pienpanimoon vaati lisää pääomaa ja sen saamiseen jouduttiin käyttämään oveluutta ja pientä bluffia.

Punk IPA oli heidän ensimmäinen aikaansaannoksensa taistelussa masavirtaa vastaan. Ensimmäistä erää tehdessä Jamesille kävi vahinko. Hän kurottautui astian ylle jolloin puhelin ja avaimet tippuivat massaan. Massa pilalla ja uusi erä vaatisi lainarahaa.

He marssivat pankkiin ja kertoivat tarvitsevansa rahaa uutta erää varten, jotta saavat massat tehtyä. Pankki alkoi nauraa heille ja pojat poistui-  
vat. He eivät kuitenkaan luovuttaneet vaan laittoivat puvut päälle menivät viereiseen pankkiin ja kertoivat saaneensa hyvän tarjouksen naapuripankista ja onko heillä tarjota parempaa. Näin pienellä valkoisella valheella he kilpailuttivat yksipuolisesti pankin.



# Punk IPA

Ensimmäisenä maistettiin Punk IPA. James kertoi heti ensimmäisenä miten olut pitää maistaa. Oluelle pitää puhua samalla kun sitä nuuhkaisee: "Hello!", "What's your name?", "How are you?". Tämän jälkeen olutta maistettiin ja sillä piti täyttää koko kielen ala kauttaaltaan, jotta kaikki pienimmätkin aromit saisi maistettua.

Humalina käytetty mm. Uusiseelantilaisista humalaa; Chinook, Simcoe, Ahtanum, Nelson Sauvin, tuoksussa lukuisia aromeja. Hedelmää, passionia, litsiä, mangoa Hunaja, kaneli, ananas, kielen takaosassa marjoja. Katkeroita juomassa on 35. Ruokana vahvalle oluelle sopii mausteiset ruuat. "Ei voi tehdä hyvää olutta, jos ei kuuntele hyvää musiikkia"

James alkoi myös kertomaan, että aina juodessa tulisi soida oluelle sopiva musiikkikappale tai levy päässä. Omaksi suosikikseen Punk IPAlle he olivat valinneet Radio Head - OK Computer albumin jota hesoittivat kokotekoprosessin ajan. Panimolla onkin tapana "parittaa" oluet musiikkiin ja pääosin ne tulevat näin tekovaiheessa kuunnellusta musiikista. Joskus se on hyvinkin voimakastempoista musiikkia. Nykyään yövuoroissa eräs läpeensä tatuoitu hemmo kuuntelee raskasta heviä ja blackmetallia... Pistää monesti pohtimaan, että tekeekö hän olutta vai uhraa kilejä.



Olutta asenteella mas-  
sakulttuuria vastaan.

Brewdogin tavoitteena levittää in-  
tohimoa olutta kohtaan. Oluet olivat  
kuitenkin kalliita ja hyvin erilaisia  
kuin oli totuttu juomaan. Alkuun oli  
vaikea saada myyntiä käyntiin ja James  
käytti kaikki päivänsä asiakaskäyn-  
teihin. Humalointi oli monille maista-  
jille liikaa, joten ainoaksi potentiaa-  
liseksi vaihtoehtoiksi oli osallistua  
eri kilpailuihin ja yrittää siten saada  
oluelle ja panimolle lisää näkyvyyttä.

Tästä alkoi yrityksen kasvaminen. He  
voittivat Scottish business awardsin.  
Ongelmaksi meinasi koitua kun James  
oli kirjoittanut osallistumiskaava-  
ketta yön pikkutunteina ja 10. kysy-  
myksessä tiedusteltiin miten heidän  
yrityksensä heijastuu kansakuntaan.  
Muilla yrityksillä oli eläinsuojelua  
tai muita hyväntekeväisyysrahastoja  
toisin kuin BrewDogilla. James vasta-  
si: "en ole mitään v\*#\*n Äiti Teresa".  
Kaikki meni muuten hyvin, mutta kuu-  
lemistilaisuudessa olleet tuomarit,  
valtion johtohenkilöitä yms. tärkeitä  
katolilaistaustaisia myöten ihmette-  
livät suuresti viimeistä vastausta ja  
homma meinasi mennä vähän hullusti  
Jamesin kuitenkin paikattua tilanne.  
Maailman vahvin olut

Puolitoista vuotta sitten James ja  
Martin saivat päähänsä tehdä maail-  
man vahvinta olutta. Tähän ei käy-  
tetty markkinointibudjettia eikä  
muutakaan mainostoimintaa, mutta  
ajattelivat ennätyksellä näkyvyyt-  
tä. Syntyi Tactical Nuclear Penguin.  
Olut saatiin vahvaksi jäädyttämäl-  
lä se -20 asteeseen. Olut täytyi pi-  
tää paikallisessa jäätelötehtaassa  
kolme viikkoa, jonka jälkeen se va-  
lutettiin uuteen säiliöön. Jäätynyt  
vesi jäi vanhaan astiaan. Näin läh-  
tötason 10% Imperial Stoutista saa-  
tiin 32% Taktista ydin pingviiniä.  
Koko prosessin ajan heillä oli tapana  
pelleillä ja kuvata se osittain mai-  
nostarkoituksessakin YouTubeen/Vime-

olle päätyvälle videolle. Valmistajilla oli päällään pingviiniasut, jopa koirallakin. Välillä kokeiltiin rajoja palloilemalla alasti pakkasessa.

Sitten saksalaiset menivät rikkomaan ennätyksen ja se ärsytti Jamesia ja Martinia. He päättivät vastata haasteeseen, tekemällä vielä vahvempaa olutta. James julistikin tämän "sodaksi saksalaisia makkaranpurijoita vastaan".

Syntyi 41 % IPA. Sink the Bismarck!

## 5 A.M. Saint

Maisteltiin 5 A.M. Saint. James kertoi, että tässä ovat hänen lempihumalat tuotuna uudella tavalla. Maun saaminen irti on sama kuin uuttaisi teetä. Kuuma vesi saa aromit irtoamaan ja maku on täyteläistä. Jos uuttaa liian kauan, juomasta tulee kitkerää. Näitä keitetään noin 90-minuuttia, jolloin kaikki maku ja aromit liukenevat veteen.

Käymisen jälkeen lisätään humala: paljon humalan aromia ilman kirpeyttä. (20 IBU), kirpsakka, maussa appelsiinia. Tummempaa mallasta, maku tuntuu koko kielellä. Mellow hoppiness. Ruokana tälle sopii erittäin hyvin "krapularuuat" Pepperonipizza, pasta ja juusto parina toimii erittäin hyvin. "Vähiten haastavaa, helpointa juoda" Eli tästä on hyvä peruslaageria kittaavan henkilön aloittaa maistamaan oikeasti hyvän makuisia oluita.

Tesco vähittäismyyjänä ei ole oikein hyväksynyt kaikkia tarinoita ja ilmaisia joita etiketeissä on ja osa kiellettiinkin Jenkeissä. Tescon omassa olutkilpailussa oli myös ongelmia Trashy Blonden kanssa, joka slangikielessä tarkoittaa myös lesboa. Tuomaristossa sattui istumaan tuolloin voimakassanainen feministi, joka ei ymmärtänyt miksi vielä tällä vuosituhanella alennetaan naisia ja lesboja.



Tässä meinasi käydä huonosti, sillä Martin meni vastaamaan, että hänellä ei ole mitään lesboja vastaan ja kotoakin löytyisi useampi lesboja sisältävä DVD.

## Alice Porter

Kerran he saivat ison tilauksen kun North Bar johtaja ja oluenvalmistajalegenda Matt Gorecki meni naimisiin ja hän toivoi olutta häihinsä BrewDogilta, johon oli aikaisemmin käynyt tutustumassa. Morsiammen nimi oli Alice Porter. eli portteliolut tyylinä oli selvä. Olutoliniinpidetty, että sitä päätettiin tehdä lisää. Näin syntyi Alice Porter.

Todella tumma väri. Olut avautuu lisää lämmitessä. Puhuttiin samalla nykyään myytävistä "extra cold" -oluista. James pitää siitä, että olutta voi todella juoda eri lämpötiloissa. Totesi myös, että tämä on maku-asia ja jotkut tykkää juoda oluensa niin kylmänä, ettei se anna mitään makua (vertaus lagereihin) ja jotkut haluavat ottaa viimeisetkin aromit siitä.

Haistele ja maistele, anna lämmetä ja maistele uudestaan. Tuoksu: Kahvi, kaakao, suolaisuus. Japanilaista humalaa, Sorachi Acea ja englantilaista Bramling X humalaa. Sorachi Ace ei ole niin tyypillinen humala portterissa. Maku: Vahvasti maltaita. Hiiva, jota käytetään syö lähes kaiken sokerin. Jos oluessa on liikaa sokeria (jenkki-IPAT), olut on tahmaista ja makeaa. Makua ja vanhoja menetelmiä

Brewdogin oluissa tulee olla roppakau-  
palla makua, mutta kuitenkin helposti  
juotavia. James ja Martin itse päättävät  
minkä makuista olutta tehdään ja mitä  
tulee myyntiin. Heillä ei ole ulkopuo-  
lista makutuomaristoa tai yleisöä. He te-  
kevät kaiken ihan omassa porukassaan.

Heillä on hyvin perinteiset asiat tavat  
oluen teossa ja käsityömenetelmät. Auto-  
maattisuus vie sielun ja tekemisen mei-  
ningin pois. Heillä mäskin tyhjennykset-  
kin tapahtuvat kuuraamalla astioita.

Ihmisten parissa hengailu ja oluesta  
kertominen on Jamesin mielestä huomata-  
tavasti toimisto- tai panimotyötä haus-  
kempaa. "Mieluummin olen tässä istumas-  
sa kuin korjaamassa pullotuskonetta".

James kysyi uudestaan vielä meidän  
kaikkien nimet ja sanoi, että suoma-  
laiset nimet ovat hänelle hyvin vai-  
keita. Josen (porukan ainoa ei-suoma-  
lainen nimi) kohdalla hän päätti  
kertoa tarinan jossa läheisellä nii-  
tyllä asuu ilkeä laama nimeltä Jose.  
HardCore meininkiä olutrinitamalla

HC IPA - IPA viritettynä isommalle "volyy-  
mille". Lisätty kaikkea reilusti enemmän.  
Täyteen ladattu humalalla, 150 IBU,



kuivahumaloitu kahdesti (ämpäri-  
kaupalla, annetaan vajota pohjal-  
le ja toistetaan). Haistaminen on  
kuin tunkisi päänsä humaläsäkkiin.  
Lämmitessään "aroma gets even wor-  
se". Jätetty aivan aavistus enemmän  
makeutta, jotta karvaus tasoittuu.  
Humalat vasaroivat kieltä vasten.  
Toimii mausteisten ruokien kanssa par-  
haiten, mitä vaan missä on chiliä koros-  
taen mausteisuutta vieläkin enemmän.

Vahvojen oluiden sodan lopettamiseksi  
päättivät tehdä The End of His-  
tory -nimisen 55 % -oluen. Se tulisi  
olemaan jotain monumentaalista, eep-  
pistä ja legendaarista. Se olisi sa-  
malla haaste ja rajojen venyttämistä:  
ainutlaatuinen pakkaus ja maail-  
man kallein "sarjavalmisteen" olut  
(12 pulloa). He keräsivät yliajettu-  
ja (roadkill) maaoravia jotka täy-  
tettiin ja sisään istutettiin pullo.  
Yllättäen eläinaktivistit eivät in-  
nostuneet ja James perustelikin te-  
konsa näille, että se on parempi  
olla tässä tarkoituksessa kuin maa-  
ta tien reunalla, jossa linnut re-  
pivät sen kappaleiksi. Jokaiselle  
oravalle annettiin on jopa yksilöl-  
liset nimet. Pitivät itsellä pari jois-  
ta toinen meni videon tekemisessä.  
Mielenkiintoinen koe kaikkienensa.

## Tokyo

Nimi tulee Tokion maisemasta, kun  
James oli katselemassa pilven-  
piirtäjän ikkunasta ulos: pal-  
jon valoja pimeydessä ja vilinää.  
Tämä olut sai aikaan sanomista (taas)  
olemalla liian vahvaa. Tokyo on Sam-  
panjahiiva käytetty, yleensä hiivalla  
on vaikea saada näin vahvaa olutta.

Käyminen aloitetaan s-hiivalla, jolla  
on todella vaikeat olut alkuaikana.  
20-22 päivää käy, jonka aikana lisä-  
tään aivan vähän sokeria ja suljetaan  
tankki sekä toivotaan parasta. Sokeria  
lisätään muutamien tuntien välein,  
jotta saadaan pidettyä käyminen yllä.

Ikäännytetään 6kk, jotta mausta saadaan pehmeä. Alkoholitason vuoksi olut on makeaa ja yksittäisainesosatonhelppohavaita. Jasmiinijamuutaromit, karpalotlopussa Parasta hyvän, täyden suklaan kanssa. UK:ssa ei saa myydä, etiketissä luki jotain juomiseen rohkaisevaa mikä ei sovi nykyaikaiseen kohtuullisuus-kampanjointiin. Jenkeissä tämä johdi nimen muutokseen Tokyo -> Tokio. Sillä Jenkit sekoittivat juoman alkuperän jos siinä lukee maan nimi. Tuo uutta näkemystä siihen, miten olutta nautitaan. Olutta voi nauttia pikkuhiljaa ja mieluusti pienestä aromilaisista tai viinilasista. Tätä olutta ei kiskota suoraan pullosta naamariin.

## Nykypäivä

2004 aloitti oluen valmistamisen kotona ja tällä hetkellä 10 milj. pulloa. 60 työntekijää. Kaikki yhtä intohimoisia - kaikki aina osallistuvat aluksi oluen valmistamiseen!

Motivaattorina se, ettei maunmukaisia oluita ollut markkinoilla. Jos et tykkää, mene ja osta vaikka Carlsbergiä.

James työskenteli aiemmin kalastus-



aluksella, tästä myöhemmin innostus IPA:n valmistamiseen. Hän kertoi, että Indian Pale Ale tehtiin niin voimakkaaksi sen vuoksi, jotta se säilyy pitkät kuljetusmatkat. Hän teki kerran kokeilumielessä IPAA laivalla, joka käytettiin merellä. Kaikki muut tekeytyivät hyvin, mutta yksi tynnyri katosi mereen myrskyn aikana ja sitä ei enää löydetty.

James kertoi, että he tykkäävät tehdä yhteistyötä muiden panimoiden kanssa mm. Mikkellerin kanssa tehty I Hardcore You. He yhdistelevät toisen panimon tuotteita tai sitten käyttävät heidän tynnyreitänsä hyväksi. Esimerkiksi viskitynnyreitä käytetään käymisastiaina. Kotiolutta ja vierailukutsu

KIITOKSET muistiinpanokirjoituksista Sanna S:lle!

