



PIENPANIMOLIITTO

SUOMALAINEN LAGER

Panimoiden yhteisponnistus kotimaisen humalatuotannon
puolesta

Humalistot humisemaan -webinaari 28.11.2024

Miksi suomalainen lager?

- Ensimmäistä kertaa teollisesti tuotettua humalaa Suomesta
- Laadukasta mallasta
- Hyvää vettä
- Muutamilla panimoilla jo kokemusta vain suomalaisten raaka-aineiden käyttämisestä.

The logo consists of a white circle centered on a light gray square background. Inside the circle, the words "SUOMA-", "LAINEN", and "LAGER" are stacked vertically in a bold, black, serif typeface.

**SUOMA-
LAINEN
LAGER**

Suurten ja pienten yhteinen hanke

- Panimomestarien työryhmä hahmotteli reseptiikkaa
- Mukana Hartwall, Karvila, Kimito, Kråkö, Mallaskoski, Nokia, Olvi, Saimaa, Sinebrychoff & Tornion Panimo



Raamit reseptille

- Ensiluokkainen vesi
- Kotimaista viljaa, maussa ruista
- Miedosti humaloitu, suositellaan aromihumalointiin suomalaista humalaa (suurille vaikea toistaiseksi)
- Voidaan käyttää katajaa
- Lager-hiiva, käymisaromeiltaan neutraali olut
- Vahvuus 4,5–6,0 % välillä
- Vaalea, meripihkainen tai kuparinen lager. Kirkas tai lähes kirkas.

Tavoitteet

- Ensin kotimaiset raamit.
- Markkinoidaan ja julkaistaan tuotteet yhdessä.
- Suomen Paras Olut -kilpailuun oma kategoria.
- Joskus tulevaisuudessa BJCP-luokitus.



Mitä seuraavaksi

- Koekeittoja
- Yhteinen merkki
- Aikataulu lukkoon
- Keväällä yhteinen tiedonanto
- Ehkä yhteinen keittopäivä



Alustavia huomioita humalasta

- Omia keittoja tehty, Luken tilaamia maisteltu
- Löytynyt raikkaitakin lajikkeita, mutta paljon myös epätoivottua valkosipulisuutta.
- Suomen kesät aiheuttavat laatuvaihtelua humalaan.
- Kotimainen humala on aika kallista ja sitä pitää käyttää aika paljon verrattuna ulkomaisiin kilpailijoihin.
- Kuluttajia on vaikeaa valistaa.
- Toiveita kokeisiin: tuoreena kiertoon, neutraali mallaspohja

