



LEHDISTÖTIEDOTE, Julkaisuvapaa heti.

SUOMESSA ENNENNÄKEMÄTÖN MÄÄRÄ VILLIHIIVAOLUITA TULEVANA VIIKONLOPPUNA HELSINGIN KAAPELITEHTAALLA!

Villihiivaoluiden suosio on vahvasti lisääntynyt viime vuosien aikana ja nyt niitä on tarjolla jättimäinen määrä ensi viikonloppuna Helsingin kaapelitehtaalla järjestettävässä Helsinki Beer Festival -tapahtumassa.

Normaalisti olutta valmistaessa olutvierteeseen lisätään teollisesti valmistettua hiivaa keittämisen jälkeen jotta vierteessä oleva sokeri alkaisi käydä alkoholiksi. Hiiva määrittelee huomattavasti kypsyvän oluen makua.

Villihiivaoluessa valmista hiivaa ei lisätä olutvierteeseen erikseen, vaan olut saa alkoholikäymiseen tarvittavan hiivan ilmasta. Yleensä tämä tapahtuu siirtämällä olut keittämisen jälkeen jäähtymään keittämisen jälkeen suureen ja matalaan avoastiaan yöksi. Panimokielellä tätä avoastiaa kutsutaan nimellä coolship. Villihiivausprosessia voidaan auttaa esim. avaamalla panimon ovet yöajaksi.

Tavanomaista villihiivaoluille on tynnyrikypsytytys, jossa olut coolshipissä tapahtuneen hiivauksen jälkeen olut siirretään alkoholikäymiseen ja kypsymään tammitynnyreihin useiksi kuukausiksi tai vuosiksi.

Yhteensä erilaisia villihiivaoluita on tapahtumassa tarjolla lähes 70.

Festivaalien kokonaisoluttarjonta on noin 500 eri olutta sadalta pienpanimolta.

Helsinki Beer Festival
14.-15.4.2023
Kaapelitehdas, Helsinki
00180, Helsinki

www.helsinkibeerfestival.fi
www.facebook.com/helsinkibeerfestival
www.instagram.com/hbf_finland

ENNAKKOLIPUT:

<https://www.tiketti.fi/helsinki-beer-festival-2023-kaapelitehdas-helsinki-lippuja/89459>

AKKREDITOITUMINEN FESTIVAALEILLE TÄÄLLÄ:

<https://www.helsinkibeerfestival.fi/press.html>