Saison har sin opprinnelse i at sesongarbeiderne «les saisonniers» på gårdene skulle få i seg tilstrekkelig og bakteriefri væske i sommervarmen. Navnet kommer av saison som betyr «årstid» på fransk, og ølstilen kommer fra Belgia. Saison kan man imidlertid si er en stil som har vært laget på gårdene i Norge langt tilbake, og alle gårder hadde hver sin stil. I Norge kan den ha gått under navnet tynnøl, som var den delen av ølet man vasket ut først under bryggingen, og denne var dermed lavere på alkoholstyrke. Ølet hadde jo sin funksjon som tørstedrikk, slik at det ikke måtte senke arbeidsinnsatsen…

Saison er frisk, fruktig, og ofte med kryddersmak, og du kan gjerne kjenne den igjen på at den kan ha litt peppersmak. Pepperet kommer av hvilken humle som er brukt.

Hvis du ikke får jobbet og slitt så mye i sommer som gårdsarbeiderne gjorde før i tiden, så kan Saison gjerne lagres. Lagring er positivt, siden smakene får utviklet seg – og ølen modnes ytterligere. En saison blir mindre frisk jo lenger du lagrer den, men den har så mange andre smaker å ta av. Dette i motsetning til en IPA, som med sin humlebitterhet som taper seg raskt (og bør nytes umiddelbart). Saison har også humlebitterhet som kan tape seg, men det er ikke det som bærer hele karakteren, den har så mye sødme og karakter at den blir smaksrik likevel.

Man kan si det så enkelt som at hvis du ikke liker så mye bitterhet er det bra å lagre den – men verdsetter du litt bitterhet så kan det være smart å drikke den fersk. Smak gjerne underveis og merk deg hvordan den utvikler seg etterhvert!

10. LYS BELGISK ALE D. SAISON

OG	*FG*	*vol%*	*IBU*	*EBC*
1050-1070	**1004-1015**	**5,0-7,0**	**20-50**	**7-25**

En kompleks og frisk belgisk gårdsøl, hvor den krydrede karakter overveiende stammer fra gjæren.
Aroma: Fraværende til svak maltaroma, som kan ha karakter av lyst brød eller karamell. Svak til kraftig humlearoma, som kan ha karakter av gress, krydderurter eller blomster. Middels til kraftig nivå av fruktestere og fenoler, som har karakter av ananas, appelsin og pepper, mens også f.eks. banan, koriander, vanilje eller nellik kan forekomme. Fraværende til svakt nivå av alkohol. Diacetyl skal ikke forekomme.
Farge/utseende: Halmgul til ravfarget. Kraftig hvitt skum. Klar til medium tåkete.
Smak: Fraværende til svak maltsmak, som kan ha karakter av lyst brød eller karamell. Svak til kraftig humlesmak, som kan ha karakter av gress, krydderurter eller blomster. Middels til kraftig humlebitterhet. Middels til kraftig nivå av fruktestere og fenoler, som har karakter av ananas, appelsin og pepper, mens også f.eks. banan, koriander, vanilje eller nellik kan forekomme. Fraværende til svakt nivå av alkohol.
Kropp: Medium kropp. Kraftig karbonering.