

ØL

Den gyldne drik



onLibri.dk

Klaus Seiersen

OnLibri.dk

Øl

Den gyldne drik

Klaus Seiersen



Øl – Den gyldne drik

© 2006 Klaus Seiersen og OnLibri

Alle rettigheder forbeholdes.

Ingen del af denne bog må gengives, lagres i et søgesystem eller transmitteres i nogen form eller med nogen midler grafisk, elektronisk, mekanisk, fotografisk, indspillet på plade eller bånd, overført til databanker eller på anden måde, uden forlagets skriftlige tilladelse.

Enhver kopiering fra denne bog må kun ske efter reglerne i lov om ophavsret af 14. juni 1995 med senere ændringer.

Det er tilladt at citere med kildeangivelse i anmeldelser.

ISBN 87-7061-009-6

1. udgave

Indholdsfortegnelse

1. Jeg kan rigtig godt lide vin!	9
1.1 Indledning	9
1.2 At drikke øl	11
1.2.1 At smage på øllet	11
1.2.2 Temperaturen	13
1.2.3 Ølglasset	13
1.2.4 Er øl også for kvinder?	14
1.3 Brygprocessen	15
1.3.1 Gæring	16
1.3.2 Maltning	17
1.3.3 Råfrugt	18
1.3.4 Der må brygges – husk krydderier!	19
2. Hvor skal jeg starte?	22
2.1 Afsted til ølbutikken	22
2.1.1 Hvor køber jeg øl?	22
2.1.2 Hvordan køber jeg øl?	23
2.1.3 Min egen ølsmagning	25
2.1.4 Øl på abonnement	25
2.1.5 Importørerne	27
2.1.6 Mikrobryggerierne	27

JUNGERSTED MEDIA

Skulle jeres annonce have været her?

Ønsker du at blive annoncør i bøgerne, skal du kontakte **Jungersted Media**, der står for annoncesalget i samtlige udgivelser på **onLibri.dk**.

www.jungersted.com

Jungersted Media Allégade 8 F 2000 Frederiksberg Telefon: 33 22 20 20 Att: Mette Skovbo - ms@jungersted.com

2.2	Den rette øl til den rette lejlighed	29
2.2.1	Tørstslukkeren	29
2.2.2	Til afslapning	29
2.2.3	Øl til mad	30
2.2.4	Øl i mad	31
2.2.5	Øl til dessert	31
2.2.6	Til reception eller velkomstdrink	32
2.2.7	Den kolde vinteraften	32
2.2.8	Som gave	33
3.	Fra Irak til Valby Bakke	34
3.1	Oldtidens øl	34
3.1.1	Det første bryg	34
3.1.2	Agerbrug og øl i Mesopotamien	35
3.1.3	"Hymnen til Ninkasi"	36
3.1.4	Øl i Ægypten	38
3.1.5	Gammel dansk øl	39
3.2	Middelalderen	39
3.2.1	Humlen tages i brug	40
3.2.2	Klosterbryggerier	41
3.2.3	Folkets øl	42
3.3	Gærens mysterium	43

Spar på saltet – bevar smagen

Seltin indeholder 50% mindre natriumklorid end almindeligt salt og mere af de nyttige mineraler kalium og magnesium. Ved at salte med Seltin halveres din saltindtagelse naturligt uden at reducere smagen. Prøv nyhederne Seltin Kværn, Seltin Urter og Seltin Spicy.

4.	"Det bedste øl kommer fra USA"	45
4.1	Verdens bedste ølland	45
4.1.1	Forbudstiden	45
4.1.2	Mikrobryggeri-revolutionen	47
4.1.3	Den danske ølrevolution	48
4.2	De danske mikrobryggerier	49
4.2.1	Apollo	50
4.2.2	Refsvindinge	51
4.2.3	Brøckhouse	51
4.2.4	Wintercoat	52
4.2.5	Herslev Bryghus	53
4.2.6	De professionelle	53
4.2.7	Alle de andre	53
4.3	Fremtiden for dansk øl	54
5.	Ølvidenskab	56
5.1	Øllets kemi og biologi	56
5.1.1	Overgær og undergær	56
5.1.2	Smag kontra aroma	58
5.1.3	Humlens smag og aroma	59
5.1.4	Pas godt på din humle	60



DANHOSTEL
COPENHAGEN AMAGER

KOMMER GÆSTERNE LANGVEJS FRA?
DET ER NEMT OG BEKVEMT AT OVERNATTE PÅ DANHOSTEL COPENHAGEN AMAGER

Se muligheder og priser og book on-line på www.copenhagenyouthhostel.dk

Danhostel Copenhagen Amager
Vejlands Alle 200, 2300 København S
Telefon 32 52 29 08, www.copenhagenyouthhostel.dk

5.2	Øllets fysik	61
5.2.1	Hvordan køler man hurtigst sine øl ned?	61
5.2.2	Hvordan holder man sine øl kolde på stranden?	63
5.2.3	Boblefysik	65
5.2.4	Bobler i ølglas – er mange bobler godt eller skidt?	66
5.2.5	Min øl skummer over	66
5.2.6	Hjælper det at banke på låget af en øldåse før man åbner den?	67
6.	Øllets vidunderlige verden	68
6.1	Øltyperne	68
6.2	Gæren	68
6.2.1	De undergærede	68
6.2.2	De overgærede	69
6.2.3	De vildgærede	70
6.3	Humlen	72
6.3.1	Lidt humlede	72
6.3.2	Meget humlede	72
6.4	Malten	73
6.4.1	Lys malt	73
6.4.2	Mørk malt	74
6.4.3	Meget malt	75
6.4.4	Røgmalt	76
6.4.5	Hvede	76
6.5	Andre krydderier	78



temp-team
PERSONALEUDVÆLGELSE & VIKARASSISTANCE

Vi har et spændende job til dig!

Uanset om du er nyuddannet uden erhvervserfaring, tilhører det "grå guld" eller ligger et sted midt imellem har vi et job til dig.

Via vores landsdækkende netværk og store kundeportefølje kan vi tilbyde vikariater og faste stillinger inden for de fleste brancher og på alle niveauer.

Lad os tale sammen om din fremtidige karriere.

Se www.temp-team.dk for mere information eller ring til din nærmeste TEMP-TEAM afdeling.

7. Hvordan kommer jeg videre?	79
7.1 Kom i gang med at smage	79
7.1.1 Ølsmagninger	79
7.1.2 Øludflugter	80
7.2 klubber	81
7.3 Litteratur	82
7.3.1 Udenlandsk bøger	82
7.3.2 Danske bøger	83
7.3.3 Øl-og-mad kokebøger	84
7.4 Internettet	85
7.5 Det sidste ord	86

JUNGERSTED MEDIA

Skulle jeres annonce have været her?

Ønsker du at blive annoncør i bøgerne, skal du kontakte **Jungersted Media**, der står for annoncesalget i samtlige udgivelser på **onLibri.dk**.

www.jungersted.com

Jungersted Media Allégade 8 F 2000 Frederiksberg Telefon: 33 22 20 20 Att: Mette Skovbo - ms@jungersted.com

1. Jeg kan rigtig godt lide vin!

Jeg kan faktisk rigtig godt lide vin, men der er nu et eller andet særligt over øl. Det at interessere sig for øl kan i manges øjne virke mindre fint end at interessere sig for vin, men jeg vil i dette kapitel prøve at sammenligne de to nydelsesmidler. Der er store forskelle, og primært vil jeg argumentere for, at øllets verden er nemmere at gå til end vinens. Det betyder dog ikke, at øl ikke også kan indbyde til fordybende studier og timevise af kundskabsrige diskussioner blandt fagfolk – hvis man har lyst til den slags. Vi skal desuden stifte bekendtskab med det at smage på en øl, vi skal se på selve brygprocessen, og så skal vi finde ud af, hvad øl egentligt består af.

1.1 Indledning

På min reol står en bog om vin. Jeg kan godt lide vin, men bogen er faktisk ene om at repræsentere sit fagområde på reolen. Alligevel kan jeg rigtig godt lide vin; både rødvin, hvidvin, portvin, muskatvin, champagne og så videre, og jeg drikker det med stort velbehag. Dette kapitel er altså på ingen måde en kritik af vin, men jeg vil nu indlede med at hævde, at der er aspekter af øllet, der gør det mere interessant end vinen, og specielt mener jeg, at øllets verden er lettere at gå til end vinens verden for en nybegynder. På min reol står der også bøger om øl, men her er antallet mere imponerede end for vinen. En optælling afslører faktisk over 25 forskellige titler om øl. Hvorfor nu denne forskel?

For det første må man huske, at hvis man vil opnå en dyb indsigt i et fagområde – uanset om det drejer sig om øl eller vin, madlavning, et håndværk, fysik og kemi eller fotografi – så er det afgørende, at man øver sig. En håndværker skal øve sig, før denne bliver god til sit fag, en fotograf skal tage utallige billeder, før teknikkerne mestres, og helt tilsvarende skal man smage meget vin og meget øl, før man for alvor kan gøre sig klog på området.

Og netop her møder man som ny vinentusiast et ganske enkelt problem: Flaskestørrelsen! Hovedparten af al vin på det danske marked sælges i mindst 70 cl store flasker, og alkoholprocenten ligger typisk på over 11-13 %. Dermed indeholder én flaske vin mere end 5 eller 6 genstande, og det er meget, hvis man ønsker at holde sig under Sundhedsstyrelsens anbefalinger for forsvarligt alkoholforbrug. Disse siger, at mænd bør holde sig under 21 genstande om ugen og helst ikke indtage mere end 5 genstande i løbet af én dag. Den tilsvarende anbefaling for kvinder er højest 14 genstande fordelt over ugen.

For øl er situationen ganske anderledes. Øl sælges i langt større grad på mindre flasker. Øl findes også på vinflasker - ja selv på 2 eller 3 liters flasker - men hovedparten er på flaskestørrelser af omkring en halv eller en tredjedel liter. Ydermere er øllets alkoholprocent i gennemsnit væsentligt lavere end vinens, og én enkelt øl indeholder typisk kun mellem 1 og 2 genstande.

En **genstand** er i Danmark defineret som 12 gram alkohol. Dette er præcis indholdet i 33 cl øl med 4,6 % alkohol.

Sundhedsmæssigt er det altså *i praksis* noget mere forsvarligt at smage på mange forskellige øl end på mange forskellige vine, og man kan uden problemer tage en øl eller to hver eneste dag for på den måde at sætte sig ind i øllets enorme smagsverden. Flere undersøgelser tyder rent faktisk på, at et *lavt* alkoholforbrug på for eksempel 1 genstand om dagen minimerer risikoen for visse typer livsstilssygdomme blandt midaldrende og ældre. Det skal dog understreges, at et for stort forbrug af alkohol absolut er farligt for helbredet. Øl er godt, men meget øl er *ikke* godt - i hvert fald ikke for helbredet!

Ud over det sundhedsmæssige aspekt, vil jeg postulere endnu et forhold, der gør det lettere at sætte sig ind i øllets verden end vinens: Smagsspektret i øllets verden er ganske enkelt bredere end i vinens forstået på den måde, at man som nybegynder har meget lettere ved at kende forskel på de forskellige typer, end hvis man forsøger at smage forskel på forskellige vine.

Dette har jeg før diskuteret med en vinhandler, som i sagens natur ikke var enig, men jeg synes egentligt, argumentationen er ganske indlysende, idet en brygmester råder over et helt arsenal af muligheder for at påvirke smagen af øllet, præcis som det passer ham. Hvor vinproducenten primært må sætte sin lid til druetyper og dennes vækstbetingelser, kan brygmesteren frit vælge mellem et kolossalt udvalg af malt-, gær- og humletyper, som endda kan suppleres med vidt forskellige krydderier som for eksempel appelsinskal, anis, koriander, ingefær, timian, æbler, kaffe og lakrids. Selv chili og chokolade kan optræde i en øl.



LEDERIET udvikler ledere og lederskab i offentlige og private virksomheder

Gode løsninger og effektivitet kræver godt lederskab. Den opfattelse deler vi med en lang række ledere, som har valgt at samarbejde med os i form af

Rådgivning • Undervisning • Teambuilding • Coaching • Analyser

Er du interesseret i at vide mere, så kontakt en af Lederiets tre partnere på tlf. 25 27 32 61. Eller læs mere på

www.lederiet.dk

Der er stort set ingen begrænsninger i øllets verden. Har man først smagt tysk røgøl, belgisk klosterøl, engelsk chokoladeøl, kirsebærøl, hvedeøl eller en ekstrem amerikansk mikrobryg, vil man ikke længere være i tvivl om, at smagsspektret favner vidt. Som nybegynder kan man lynhurtigt begynde at tale med om øltyper og stilarter, og på ganske kort tid vil man have fundet favoritøltyper - og formentligt også varianter man absolut ikke kan lide.

Der er bestemt intet galt med vin, men når jeg måske lidt provokerende hævder, at en betydelig del af danske vindrikkere køber vin efter kun tre kriterier: oprindelsesland, pris og drue (uden at de dermed nødvendigvis har en dyb forståelse for, hvad der gør en chilensk merlot god eller dårlig), er det ganske enkelt fordi, jeg selv har det sådan. Jeg synes, vin er svært at blive klog på!

Øllets verden har jeg derimod fundet uhyre let at gå til, men selv efter mange års interesse finder jeg stadig nye og spændende smagsoplevelser. Øllet bliver aldrig kedeligt, og hvis man ønsker at gå i dybden med én bestemt øltype, finder man nemt store udfordringer, som sætter selv øvede ganer på prøve.

Jeg er tilmed overbevist om, at selv inkarnerede vindrikkere vil kunne finde øl, der lokker i ny og næ. Er man kun vant til at drikke danske industripilsnere som Carlsberg, Grøn Tuborg eller Ceres Top, har man nok svært ved at forestille sig, at øllet kan matche vinen. Øl findes dog også i stor stil som kraftige, fyldige smagsekspllosioner på 10-12 % alkoholstyrke, og jeg har ofte oplevet, at mødet med en sådan repræsentant for øllet bliver begyndelsen på interessen for det gode øl hos personer, der tidligere kun drak vin.

1.2 At drikke øl

Der er heldigvis ingen regler for, hvordan og hvornår man drikker øl – øl skal nydes, som man selv foretrækker at gøre det! Der er dog nogle retningslinjer for, hvordan man får mest muligt ud af det, hvis øllets smagsnuancer skal udforskes i dybden. Dette gælder både måden at smage på samt udformningen af det glas, man anvender.

1.2.1 At smage på øllet

Ja, hvordan smager man egentligt på øl? Det letteste er jo bare at åbne flasken og nedsvælge indholdet. På den måde kan man da sagtens få en smagsmæssig oplevelse, men man snyder sig selv for den fuldstændige oplevelse, hvis man ikke inddrager flere af sine sanser end smagssansen.

Gør det først og fremmest til en god vane *altid* at hælde øllet op i et glas. Idet øllet plasker ned i glasset frigøres noget af kulsyren, og specielt vil en del aromastoffer frigives til glæde for lugtesansen. Sørg derfor for, at der stadig er luft i glasset over øllets skum, da dette rumfang vil holde på øllets aromaer. Duft nu til glassets indhold og nyd de aromaer, der karakteriserer øllet. Dufter det for eksempel af blomster, korn, frugter, bær, parfume eller urter?

Brug også synssansen, hold glasset op i lyset, og betragt øllets farve og klarhed. Er øllet for eksempel strågult, gyldent, ravfarvet, kastanjerødt, chokoladebrunt eller helt sort? Jeg har flere gange arrangeret ølsmagninger for begyndere, og jævnligt forekommer det, at deltagerne overraskes over farve og udseende af forskellige øl. Som regel har folk ikke prøvet meget andet

end en almindelig dansk pilsner, og har man først vænnet sig til denne klare, lyse og meget kedelige nuance af gul, skal der ikke meget til at overraske. Udbrud som ”*det var dog en fantastisk farve*” høres ofte fra deltagerne.

Smag nu på øllet, og lad det bevæge sig lidt rundt i mundhulen, før det synkes. Tungen har tusindvis af smagsløg, der kan smage de grundlæggende smagslementer surt, sødt, salt og bittert. Det er vigtigt, at hele tungen får kontakt med øllet, for selv om det enkelte smagsløg kan opfatte flere smagstyper, er følsomheden som regel størst for én af dem. Smagsløgene er desuden fordelt i forskellige områder, så følsomheden for de fire smagslementer er fordelt ud over bestemte dele af tungen.

Prøv at lægge mærke til, hvor på tungen smagen registreres: er det oven på tungen, er det ned langs siderne af tungen, eller er det bagerst på tungen? Tungespidsen er for eksempel specielt følsom over for sødme, mens øllets vigtige bitterhed smages bedst allerbagerst på tungen. Dette er for øvrigt årsagen til, at øllet altid skal synkes – ikke noget med at spytte ud igen!

Enkelte entusiaster gør det i øvrigt til en ære at nævne, at man også kan inddrage høresansen og lytte til øllet, efter at det er hældt op i glasset. Den brusende lyd fortæller noget om boblerne og skumdannelsen, men jeg synes personligt, det er noget pjat. Jeg har dog også lagt mærke til, at disse personer stort set aldrig selv praktiserer ”*øl-lytning*”, når det kommer til at smage.

AUTOCOM.dk

Online bilauktion for alle pengene



Bilsalg på online bilauktion

Har du tid til at køre landet rundt og få bud fra 2.000 bilforhandlere, når du skal af med den gamle bil?

Skal du have solgt din bil, har du her en unik mulighed for at opnå den bedst mulige markedspris. Ved at sælge bilen gennem www.autocom.dk, vil der være 2.000 bilforhandlere, som er klar til at afgive bud på din bil.

Gratis tilmelding

Det er muligt for private, virksomheder og autoforhandlere at sælge sin bil på auktionen. Det er gratis at tilmelde din bil, og du får automatisk en vurdering af bilens værdi. Bliver bilen solgt er salæret fra 1.600 kroner inklusiv moms.

Mere om bilsalg på online bilauktion

- 1
Tilmeld bil til auktion

▶ Opret din bil gratis
- 2
Bestem din mindstepris

Du bestemmer en realistisk mindstepris, som bilen mindst skal opnå for, at du vil sælge den.
- 3
Modtag bud

2.000 godkendte bilforhandlere sidder klar til byde på din bil. Du modtager en e-mail efter hvert bud.
- 4
Solgt!

Køber henter bilen hos dig, og du modtager betalingen for din bil. Salær ved salg er mellem DKK 1.600 og DKK 2.500 inkl. moms afhængigt af din mindstepris.

1.2.2 Temperaturen

En vigtig ting at lægge mærke til, når man smager på øl, er dets temperatur. Øl må ikke være for koldt, hvis man ønsker at få den optimale smagsoplevelse, idet kulden bedøver smagsløgene. Så selv om iskoldt øl er fremragende som tørstslukker på en hed sommerdag, er det altså ikke godt, når man skal undersøge øllets smag.

To forskellige øl kan nemt smage helt ens ved køleskabstemperatur, men når de så varmes op til 10-12 grader, træder deres individuelle karakter tydeligt frem. Prøv for eksempel at lave en sådan smagning med en iskold mærkevarepilsner fra et af de store bryggerier og sammenlign den med en iskold, billig øl fra et discountbryggeri. Varm derefter de to fyldte glas op i hænderne, og smag på indholdet igen. De kolde øl kan være svære at skelne, men når temperaturen hæves, vil man ofte opdage, er der kan være endda stor forskel.

I praksis må man prøve sig lidt frem for at finde ud af, hvilke øl man foretrækker ved hvilke temperaturer (det er igen dine egne smagsløg, der fungerer som facitliste), men typisk vil man opdage, at lyse og alkoholsvage typer skal drikkes noget koldere end tunge, mørke og stærke repræsentanter. Til at begynde med kan man for eksempel prøve sig frem med en tommelfingerregel, der siger, at temperaturen skal være 2 grader over alkoholprocenten. Således skal en dansk pilsner altså drikkes ved 6,5 grader og en stærk belgisk klosterøl på 9 % alkohol drikkes ved 11 grader.

1.2.3 Ølglas

Jeg bliver ofte spurgt om, hvorvidt det virkelig har en betydning, hvilket glas man drikker sin øl af; er de forskellige ølglas ikke bare et produkt af de mange bryggeriers individuelle brandingstrategi? Jo, langt hen af vejen er det da, men derefter må man tilføje, at glassets form faktisk også *har* en betydning for øloplevelsen.

Som allerede nævnt er det en fordel, hvis glasset er rummeligt nok til at kunne samle og holde på øllets duftindtryk, men skumdannelsen har også betydning for krav til glassets udformning. Forskellige øl skummer i varierende grad. Tysk hvædeøl vil for eksempel skumme voldsomt, når det ophældes. Rent faktisk er det nærmest umuligt at drikke direkte fra flasken, og de traditionelle ølglas er da også netop designede til at lade skummet udvikle sig.

Tilsvarende krav er der ikke til en pilsnerøl, der som regel skummer meget mindre. Pilsnerøl serveres i Tyskland og Tjekkiet ofte i noget højere og slankere glas, end vi kender dem her fra Danmark. Fordelen er, at pilsnerøl meget gerne må bevare dets høje kulsyreindhold, og det slanke glas giver en langt mindre overflade, hvorfra gassen kan undslippe, Ydermere medvirker det høje glas til, at øllet skyller kraftigere ind i mundhulen, hvorved det straks rammer de bagerste smagsløg, der bedst registrerer øllets bitterhed.

Et traditionelt belgisk ølglas er typisk mere pokalformet og indbyder øldrikkeren til at nippe til øllet. Her er det netop tungens spids (som primært registrerer øllets sødme), der først kommer i kontakt med det velsmagende indhold. Det belgiske øl er desuden meget aromatisk, og der er ikke altid det samme behov for at holde på og koncentrere aromaerne som ved en mere flygtig øl. Derfor

vælger nogen bryggerier at sælge deres bryg i meget åbne pokaler, mens andre holder fast i de mere tillukkede, eventuelt tulipanformede, glas.

Figur 1:

Eksempler på ølglas. Fra venstre mod højre står 3 tyske pilsnerglass, 3 tyske hvedeølsglas og 3 belgiske aleglas.



En anden betydende faktor i valget af glas har med øllets temperatur at gøre. Et glas på stilk gør det muligt for øldrikkeren at nyde øllet uden at opvarme det. Tilsvarende serveres den belgiske hvedeøl Hoegaarden i glas med meget tykke vægge, der igen dæmper overførsel af varme fra fingrene.

Noget der er vigtigt, når man diskuterer ølglas, er, at glasset skal være helt rent. Selv den mindste smule fedt eller snavs kan nemlig være med til at dræbe skummet, og hvis der ydermere sidder små rester af støv eller fibre fra et viskestykke, vil dette danne ekstra bobler i øllet, hvilket hurtigere gør øllet fladt.

1.2.4 Er øl også for kvinder?

Selvfølgelig er det det! Det burde i virkeligheden slet ikke være nødvendigt at pointere det, men desværre er der stadig mange, der betragter øl som en mandedrik og vin som en kvindedrik. Tilsvarende kan man bemærke, at af de over 10.000 medlemmer i foreningen Danske Ølentusiaster er kun godt 16 % kvinder.

Hvorfor nu det? Det hænger nok sammen med, at dansk øl tidligere har været domineret af pilsnerøl, hvis altoverskyggende smagelement kom fra humlens bitterstoffer, hvilket har appelleret mere til mænd end til kvinder. Her skal det dog understreges, at pilsner kun udgør en enkelt ud af rigtig mange eksisterende øltyper. Ser man på det danske ølmarked i dag, finder man da også nemt øl, der kan være sødt eller surt, stærkt eller svagt, let eller tungt og så videre. Med andre ord findes der en øltype til næsten alle smagsløg, og det er ganske enkelt ikke godt nok, når man efter at have

smagt både Carlsbergs, Tuborgs og Royal Unibrews pilsnere konstaterer, at man *ikke kan lide øl*. Det er bare med at komme i gang og prøve nogle nye øltyper.

I forbindelse med Danske Ølentusiaster skal det for øvrigt lige nævnes, at foreningen i marts 2006 har fået en kvindelig landsformand, ligesom foreningens store, internationale ølfestivaler med over 11.000 gæster fra hele verden gennem et par år har været styret af en kvindelig festivalchef. Så kvinderne er bestemt ikke uden indflydelse i øllets verden!

1.3 Brygprocessen

Lad os nu prøve at se lidt nærmere på brygprocessen, så vi kan forstå, hvordan øltyperne opstår. I kapitel 6 kommer vi lidt mere ind på karakteristika ved de forskellige typer, men den grundlæggende fremstillingsproces bag dem alle er ens.


- VI SPARER DIG FOR EN DEL



METAX Online

METAX Online er en service, hvor du via internettet kan få oplysninger om din konto hos os.





e-mail kvittering

Forestil dig, at din mobiltelefon fungerede som fjernbetjening til benzintanken. At du fra bilen kunne ringe op til en af standerne, taste din kode og frigive den til tankning. Fascinerende ikke?



e-mail kvittering

Hvorfor bruge tid på at få udskrevet en kvittering i vores automat, når du har tanket eller vasket. I fremtiden kan du få sendt din kvittering via e-mail helt automatisk hver gang. Du sparer tid, samt besvær med at samle og opbevare dine kvitteringer. Det er selvfølgelig helt gratis!

METAX-OLIE A/S Gl. Havn 1 9000 Aalborg metax@metax.dk Tlf. 99 33 33 33

1.3.1 Gæring

Når man skal lave alkohol skal man foretage en ”*forgæring*”, hvilket i virkeligheden bare vil sige, at man skal fodre gærceller med sukker. Gær er små levende mikroorganismer bestående af enkeltcellede svampe på omkring 0,01 mm (hvilket svarer til omkring en 1/10 af tykkelsen af et menneskehår). Gær skal som alle andre levende organismer have næring for at leve, og tilsvarende udskiller cellerne affaldsstoffer efter måltidet. For gær består disse affaldsstoffer af kuldioxid (CO₂) og alkohol. Helt simpelt kan vi skrive dette som:



Under gæringen formerer gærcellerne sig med en rasende fart. Dette foregår som en knopskydning, hvor hver enkelt celle danner en ny identisk celle, der selv kan fortsætte med at spise sukker og formere sig. På denne måde behøver brygmesteren kun en forholdsvis lille mængde gær til at starte forgæringen med, for på ingen tid har gæren formeret sig til at fylde hele brygkarret. Ydermere kan brygmesteren efterfølgende opsamle noget af gæren, som så kan anvendes til at starte forgæringen af næste bryg op. I praksis kan en gær måske anvendes 5-10 gange, før den kasseres.

Sådan har menneskeheden fremstillet alkohol i tusindvis af år, men det var først i 1800-tallet, man fandt ud af, hvad gær bestod af (se kapitel 3). Indtil da havde man benyttet sig af, at forgæringer nemt går i gang helt af sig selv. Naturen er nemlig fyldt med gærsvampe, og det tager ikke lang tid for vildtlevende gær at slå sig ned i et fritstående kar med fødevarer. Tænk bare på Astrid Lindgrens klassiske historie om Emil fra Lønneberg, hvor Emil sammen med grisen spiser gærede kirsebær og bliver fuld.

Sandheden er, at gæringsprocessen ikke er helt så enkel som beskrevet ovenfor, og som regel dannes der også en række andre biprodukter, der kan give ekstra smag til øllet eller måske en bismag, der ødelægger øllet. Vi vil ikke gå mere i detalje med forgæringen i dette kapitel, men vi vender tilbage til emnet i kapitel 5, hvor vi skal se på de to hovedgrupper af gær: Overgær og undergær.

Grundlæggende kan man opdele forskellige velkendte typer af alkoholiske drikke næsten alene efter, hvor sukkeret til forgæringen kommer fra:

Drik	Kilde til sukker
Calvados (destilleret cider)	Æbler
Cider	Æbler
Cognac (destilleret vin)	Vindruer
Mjød	Honning
Rom	Sukkerrør
Vin	Vindruer
Whisky (destilleret øl)	Korn
Øl	Korn

Listen er naturligvis en grov opdeling, men lad os i denne bog bare holde os til en definition, der siger, at øl er en drik produceret på forgæret korn. I praksis er byg absolut den dominerende kornsort i ølproduktionen. Andre typer korn som hvede, havre og rug anvendes også indimellem, dog som regel kun sammen med byg.

Til sidst skal det lige tilføjes, at den gær, vi anvender som bagegær, fungerer på samme måde som ølgæren med hensyn til formering, at spise sukker samt danne alkohol og kuldioxid. Når bagværket hæver får alkoholen tid til at fordampe, men det er netop gærens kuldioxid, der får brødet til at hæve.

1.3.2 Maltning

Nu er sukkerstofferne i korn desværre ikke i en form, som gærcellerne direkte kan spise. I korn ligger sukkeret nemlig som stivelse, der er opbygget som lange kæder af glukose (druesukker). For at nedbryde stivelsen til sukker kræves nogle enzymer, der kan klippe stivelsen i stykker. For at aktivere disse enzymer, skal kornet gennemgå en såkaldt ”*maltning*”.

Maltning finder sted ved at lade bygkernerne påbegynde en spiring for så øjeblikkeligt at stoppe den igen. I praksis væder man først kornet, så dette kan opsuge vand (det kaldes ”*støbning*”), hvorefter kornet spredes ud på et gulv eller lægges i en spirekasse, hvor kornet ofte vendes for at kontrollere temperaturen omkring kornet og for at sikre, at spirernes rodnet ikke filtrer sammen.

Under støbningen og spiringen aktiveres enzymerne og nye dannes, og når enzymindholdet er optimalt, stoppes spiringen ved at tørre malten med varm luft. Malten er nu klar til brug, og de tidligere meget hårde bygkerner er blevet lidt blødere. Smager man på dem, vil man opdage, at de også er blevet sødere.

Tørringen kan dog også kombineres med en yderligere ristning, som giver malten mere smag og farve. På den måde kan man for eksempel lave karamelmalt, hvor sukkeret i bygkernerne er let karamelliseret, eller man kan lave sort malt, der er meget hårdt ristet, nærmest brændt, malt. Det gør øllet helt sort og giver det smagsnoter af ristet brød, chokolade og endda kaffe. Faktisk blev hårdt ristet malt anvendt under 2. Verdenskrig som kaffeerstatning.

Maltningen bidrager altså primært med enzymer til at nedbryde stivelsen til forgæringsprocessen, men den efterfølgende ristning har afgørende betydning for øllets farve og smag.

Endelig skal det tilføjes, at malt i virkeligheden er en af Danmarks største eksportartikler, og dansk malt regnes af mange som et produkt af ganske høj kvalitet. Dette skyldes specielt, at klima og undergrund i landet er perfekt til dyrkning af byggen, der da også er en udbredt kornsort på de danske marker, hvor omkring 1/3 af al bygproduktion anvendes til maltfremstilling. Ikke mærkeligt at kornet ofte omtales som ”*Nordens Drue*”, og det er i virkeligheden lidt pudsigt, at vin har fået så stor betydning i de danske hjem. Salget af vin eksploderede for alvor sidst i 1960'erne, og danskernes forbrug er næsten 10-doblet siden. Nu ser det dog ud til, at øllet er på vej tilbage.

1.3.3 Råfrugt

Som det måske er læseren bekendt, kan alkohol som for eksempel vodka og snaps også fremstilles ved forgæring og destillation af stivelsesholdige produkter såsom kartofler. Kartofler indeholder masser af stivelse, som via enzymer kan omsættes til forgærbart sukker, men i den proces bliver man altså nødt til at tilsætte enzymerne udefra.

Helt tilsvarende anvendes stivelsesholdige produkter ofte i ølbrygning, og her har disse produkter gået under fællesbetegnelsen ”råfrugt”, som mange danskere før i tiden har set skrevet på et antal af øletiketter. Råfrugt brugt i ølfremstilling er typisk majs eller ris, og her er man naturligvis afhængig af, at øllet trods alt stadig brygges primært på maltet korn, hvilket tilfører enzymer nok til at nedbryde råfrugtens stivelse. Råfrugt dækker ikke kun over stivelsesholdige produkter, og helt generelt bruger vi ordet om alle kilder til sukker, der ikke kommer fra malt. I Belgien anvender man for eksempel ofte kandissukker til at opnå de meget søde, fyldige og stærke belgiske øl.

I dag er man heldigvis i langt højere grad gået over til at skrive det reelle ingrediensindhold på øletiketterne i stedet for at skjule det under kryptiske betegnelser som råfrugt. Derfor ser man nu ordet ”majs” i stedet for ”råfrugt” på listen over ingredienser på blandt andet nogen af Royal Unibrews øl. Det skal i den forbindelse nævnes, at mange danskere i tidens løb har købt danske øl med betegnelsen ”*Bier mit mais*” i Tyskland. Det har været en almindelig antagelse, at dette øl var et dårligt discountprodukt, men i virkeligheden har det været samme øl, der har været solgt i Danmark!



CITY 7C

Specially designed frame
built from aluminium.

3999,-

MSQ

From authorized dealers only - www.msq-bikes.dk

Et kendt produkt, der bruger store mængder råfrugt i produktionen, er den amerikanske Budweiserøl. Budweiser er brygget af omkring 1/3 ris, og bryggeriet Anheuser-Busch, der står bag øllen, er faktisk den største aftager af ris i hele USA. Det store indhold af råfrugt gør øllet kedeligt og smagsløst, idet ris (og majs) kan forgæres næsten fuldstændigt uden at efterlade fylde eller smag i øllet. Budweiser er da også kendt som en meget intetsigende øl, men det er måske netop det, der har gjort den så populær, da det desværre ofte ses, at de øl, der sælges flest af, er dem man lettest og hurtigst kan hælde ned og blive fuld af.

Igennem det sidste århundrede har en kendt strid fundet sted mellem Anheuser-Busch og det tjekkisk bryggeri Budějovický Budvar: Den amerikanske øl fik sit navn i 1876 af ejerne, der var tyske immigranter, og som gerne ville lede købernes tanker hen på Tyskland, der var kendt i den nye verden for sit gode øl. 19 år senere lancerede det tjekkiske bryggeri en øl under samme navn, idet Budweiser er det tyske navn for den by, bryggeriet ligger i - og byen tilhørte indtil 1918 det tysktalende Østrig-Ungarn.

Rent faktisk har der i byen været brygget øl helt tilbage til Middelalderen, og øllet har i århundreder været kendt som ”*budweiser*” - altså ”*øl fra byen Budweis*”. Siden har utallige retssager forsøgt at afgøre, hvem der har ret til navnet Budweiser, og de to bryggerier skiftes til at vinde rettighederne fra land til land. Striden er meget naturlig set fra et markedsføringsmæssigt synspunkt, men få ølelskere er nok i tvivl om forskellen mellem de to øl, hvor den tjekkiske variant helt klart bliver foretrukket.

Det skal endeligt nævnes, at i Danmark har Anheuser-Busch vundet retten til navnet Budweiser, og den tjekkiske udgave sælges derfor under navnet Budvar. I USA kaldes øllen Czechvar.

1.3.4 Der må brygges – husk krydderier!

For at brygge øl skal man altså bruge malt, vand og gær. Malten knuses og hældes sammen med vand i et såkaldt ”*mæskekar*”, hvor det varmes i nogle timer ved ganske nøje kontrollerede temperaturer (i intervallet omkring 50-70 grader), således at enzymerne kan klippe stivelsen helt i stykker til forgærbart sukker.

Efter denne ”*mæskning*” sies resterne af malten fra. Dette faste restprodukt kaldes ”*mask*”, og det sælges som regel til landbruget som dyrefoder, selv om det heller ikke er unormalt, at nogen bagerier anvender det til brødproduktion. Tilbage er nu en lidt tyk og meget sød væske, som bryggeren kalder ”*urt*”. Urten – der reelt bare er en kraftig sukkeropløsning – er i princippet klar til at forgære, men i praksis benytter man sig af muligheden for at tilsætte ekstra krydderier til øllet.

Det absolut mest anvendte krydderi er humleblomster. Humle er en hurtigvoksende slyngplante, der kan vokse helt op til 10-20 cm på ét enkelt døgn. Planten bliver gerne 6-8 meter høj, og i de lande, hvor humle produceres (blandt andet USA, Tyskland, Kina, Tjekkiet, England og Rusland), kan man se humlen stå på marker, hvor planten vokser op ad meterhøje stativer.

Humlen er i familie med cannabisplanten og er da også kendt for at have en beroligende effekt. Man kan derfor trygt tage sig en enkelt øl om aftenen, hvis man har søvnbesvær, og humle har også

tidligere været anvendt som fyld i hovedpuder. I øllet anvendes humle primært som et smagsselement, men lige så vigtigt er det at nævne, at humle har en bakteriehæmmende virkning, der i tidens løb har forlænget holdbarheden af øllet betydeligt.

Humlen vokser frem fra april måned, og sidst på sommeren er plantens blomster kaldet ”*humlekopper*” klar til at blive høstet. Humleblomsten, der mest af alt ligner en lille, blød, grøn grankogle, bidrager med en bitter smag til øllet, hvilket bruges til at opveje maltens sødme. Humlen tilsættes urten, der koges i en times tid, hvorved humlens smagsstoffer afgives. Ydermere bliver øllet ved denne kogning pasteuriseret.

Ud over bitterstoffer kan humlen bidrage med en frisk, blomsteragtig og aromatisk smag, der giver ølnyderen minder om forår og grønne planter. Disse aromastoffer forsvinder dog stort set under urtkogningen, og hvis brygmesteren ønsker humlearomaen bevaret i det færdige produkt, skal der tilsættes lidt ekstra humle til sidst i kogningen.

Der dyrkes verden over mere end 50 forskellige humlesorter med navne som for eksempel fuggle, perle, goldings, saazer og cascade, og hver humletype kendetegnes ved bestemte mængder af bitterstoffer og aromatiske olier. Vi vil gå lidt mere i dybden med humlens bidrag til øllet i kapitel 5.

JUNGERSTED MEDIA

Skulle jeres annonce have været her?

Ønsker du at blive annoncør i bøgerne, skal du kontakte **Jungersted Media**, der står for annoncesalget i samtlige udgivelser på **onLibri.dk**.

www.jungersted.com

Jungersted Media Allégade 8 F 2000 Frederiksberg Telefon: 33 22 20 20 Att: Mette Skovbo - ms@jungersted.com

Ud over humle kan brygmesteren vælge at tilsætte et stort udvalg af andre krydderier, som allerede nævnt i indledningen, og det er altså her brygmesteren for alvor kan bestemme hvilken type øl, han skal lave. Allerede i valget af malte og specialmalte samt gær kan øllets egenskaber kontrolleres afgørende, men med det yderligere valg af humlesorter og andre krydderier kan resultatet styres i vidt forskellige retninger. Det er dermed ikke forkert at sammenligne brygmesterens arbejde med en koks, der på samme måde skal producere et færdigt måltid ud fra et næsten ubegrænset udvalg af råvarer og tilberedningsmetoder.

Når urten er blevet kogt med humle og eventuelle andre krydderier, er den bitre og søde væske klar til at gære. Først køles væsken ned til gærens arbejdstemperatur, hvorefter gæren tilføres. Gæringen foregår nu over flere dage, hvor sukkeret omdannes til alkohol, kuldioxid og en række andre biprodukter. Herefter bliver øllet eventuelt – afhængig af typen – lagret for at lade smagen udvikle sig til det endelige produkt. Visse masseproducerede øl lagres kun i en uge eller to, før det sendes på markedet, mens andre øl får lov at ligge i langt over en måned, før forbrugeren får adgang til det. Til allersidst har brygmesteren mulighed for at lade øllet filtrere og pasteurisere, før det endeligt tappes på flaske. Skål!

Figur 2:

Øllets ingredienser. Fra øverste venstre hjørne: Pilsnermalt, farvemalt, karamelmalt, tørret humle og komprimerede "humle pellets".



2. Hvor skal jeg starte?

Øl er populært som aldrig før, og besøger man en velassorteret ølbutik (eller bare et godt supermarked), kan man finde flere hundrede forskellige ølmærker. Der er ingen tvivl om, at et sådant møde vil virke uoverskueligt – ja måske endda skræmmende – på den nystartede opdagelsesrejsende i øllets verden; men fat mod! Det er slet ikke så svært at komme i gang. I dette kapitel skal vi se lidt på, hvordan man køber øl, hvad man kan bruge øl til, samt hvilke øl man for eksempel kan vælge til forskellige lejligheder.

2.1 Afsted til ølbutikken

Når interessen for øllet nu forhåbentligt er spiret frem, er der kun én oplagt vej videre frem: Afsted til ølbutikken. Som nævnt i kapitel 1 er den bedste måde at lære om øl på at smage så mange som muligt, men hvor køber man de specielle øl, og hvad skal man gå efter?

2.1.1 Hvor køber jeg øl?

For 10 år siden var der ikke ret mange muligheder for at købe specielle øl i Danmark. De store supermarkeder havde nogle enkelte udenlandske øl, men udvalget bestod som regel af den allerede nævnte amerikanske Budweiser og lignende ligegyldige øl. Det var dog muligt at finde enkelte butikker rundt omkring, hvor man kunne købe lidt flere spændende øl. Det drejede sig ofte specialbutikker eller vinhandlere, men udvalget var stadig let at overskue.



Selv for 5-6 år siden var der ikke kommet ret meget specialøl bredt ud i landets detailhandler, men siden er det gået rigtig stærkt, og i dag er situationen fuldstændig ændret. De små vinhandlere og specialbutikker fører stadig spændende øl, men nu ser man også specialøllene i kiosker, på tankstationer, i fredagsbarer, på værtshuse, til personalearrangementer, ved byfester og ikke mindst i de helt store supermarkedskæder som Føtex, Irma, Brugsen, Bilka, ISO, SuperBest, Kvickly og så videre. Dertil kommer en række butikker, der udelukkende satser på specialøl. Udvalget på det danske marked i dag er ganske enkelt enestående, og mange udenlandske ølentusiaster er med god grund misundelige.

Man kan uden problemer starte sine ølindkøb i et ganske almindeligt supermarked. Udvalget er ikke helt så stort som i mange specialbutikker, men priserne er typisk også lidt lavere. Importerede specialøl eller øl fra de mange nye danske mikrobryggerier er som regel dyre, og selv om prisen har været ganske svagt faldende de sidste par år, skal man stadig regne med literpriser på mellem 50 og 70 kroner – vel at mærke over 10 gange så dyrt som almindelige discountølmærker.

Har man ikke noget imod at betale en lille smule ekstra for de gode øl, kan man med fordel opsøge en specialølsbutik eller en vinhandel, da man her har mulighed for personlig betjening og vejledning i, hvilke øl man kan købe. Når man så har fået lidt kendskab til de enkelte øltyper, kan man begynde at gøre nogle af sine indkøb i de lidt billigere supermarkeder.

2.1.2 Hvordan køber jeg øl?

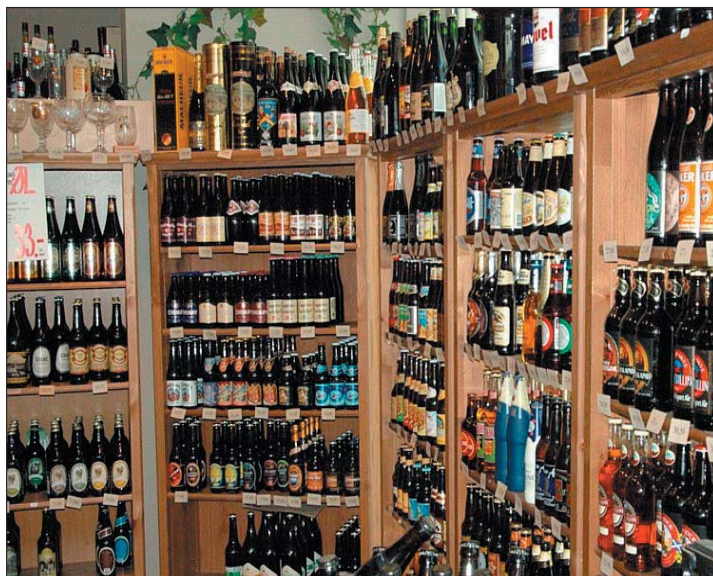
I dag er det faktisk blevet så let at finde gode ølbutikker, at udfordringen nærmere består i at vælge, hvilke øl man skal købe. Det kan sagtens lade sig gøre at finde ølbutikker, der fører 300, 400 eller måske endda 500 forskellige øl. Og skal man kun have et par enkelte flasker, eller måske nok til en lille fest, kan det være svært at vælge.

Hvis man ikke lige får personlig betjening i en specialbutik, kan man gøre som mange andre ølindkøbende forbrugere, man møder i supermarkedet. Før i tiden var det normalt, at når folk skulle bruge øl til en given lejlighed, ledte man alle tilbudsaviserne igennem for at finde lige netop den butik, der i den uge havde en kasse pilsnerøl på tilbud; enten discountøl eller pilsnere af lidt højere kvalitet alt efter forbrugerens præferencer.

Sådan er der skam stadig en del af befolkningen, der køber øl, idet der trods alt stadig er mange, der ikke har fået øjnene op for specialøllets vidunderlige univers. Kigger man nærmere på, hvad der sker langs ølafdelingernes hylder ude i supermarkederne, opdager man dog, at flere kunder er begyndt at opføre sig anderledes. Hvor man før gik ind og fandt en kasse med 30 pilsnere, stiller man sig nu op foran bugnende ølhylder og kigger... og kigger... og kigger.

Udvalget studeres, man forundres og overraskes. Enkelte flasker undersøges, og så begynder man at lægge øl i kurven. Ikke en hel kasse af et enkelt mærke, men én her og én der. Kurven fyldes langsomt med 5, 10, 15 flasker, alle forskellige. Der er måske grillfest, pokeraften, videofilm med vennerne eller en helt almindelig fest. Tidligere fyldte man køleskabet med pilsnere, men i dag køber man forskellige øl og smager dem i fællesskab, en ad gangen; ”*det her er lige mig*”, ”*øv, den er for sød*”, ”*den er lidt kedelig*”, ”*den smager helt fantastisk*”.

Figur 3:
En typisk ølafdeling i en vinhandel, der satser på specialøl.



2.1.3 Min egen ølsmagning

Netop den fremgangsmåde kan være en glimrende måde at stifte nærmere bekendtskab med øllet. Lav din helt egen ølsmagning, gerne sammen med gode venner, så I kan diskutere øllene, efterhånden som I smager dem. Der er ingen krav om, at man skal kunne genkende bestemte smagsnuancer i øllet og beskrive dem med fagfolks præcision. Hvis bare man sætter sig ned og beskriver, hvad man godt kan lide, og hvad man knap så godt kan lide, vil debatten hurtigt udvikle sig, og man vil dermed lære meget om øllet og sin egen ølpræference.

Når du skal vælge de øl, der skal med til ølsmagningen, kan du for eksempel vælge en række øl fra ét bestemt land (Belgien, England, USA eller måske Danmark) eller eventuelt vælge én øl fra flere forskellige lande for at sammenligne de forskellige landes øltilarter. Du kan også vælge en række øl af samme øltype (øltyperne gennemgås i kapitel 6). Prøv at lave en hvedeølsmagning, en engelsk ale smagning, en klosterølsmagning eller måske en frugtølsmagning.

I det foregående kapitel blev det nævnt, at der ikke er nogen faste regler for, hvordan og hvornår man drikker øl, men at der dog er nogle enkelte retningslinjer angående glas, temperatur og brug af sanserne, der kan hjælpe én til at få det optimale ud af oplevelsen. I forlængelse af dette, skal det lige nævnes, at der kan være en betydelig forskel på, hvordan man opfatter en enkelt øl afhængigt af, hvad man har drukket lige før.

Rækkefølgen er altså meget vigtig: Drikker man først en sort, kraftfuld stout, der fylder hele munden med smag og fylde for bagefter at kaste sig over en let, svagthumlet pilsnerøl, har sidstnævnte ikke en chance. Tag ikke kun mit ord for det – prøv det selv.

I forbindelse med rækkefølger af øl, kan jeg nævne, at jeg og flere andre deltagere til en ølsmagning en gang forsøgte at sammenligne to fyldige stouts ved at smage på dem skiftevis. Vi smagte gentagne gange, men vi oplevede hver gang, at når man smagte på én øl, var den bedre end den anden. Når vi så smagte den anden, var den pludseligt bedre end den første. Og sådan blev det ved, uden at vi kunne blive enige om, hvilken øl vi foretrak!

Det er altså ikke uvæsentligt, at man tager øllene i den (nogenlunde) rigtige rækkefølge, men man kan eventuelt også benytte sig af muligheden for at rense mundhulen mellem hver øl. Her er et glas vand et udmærket valg, men man kan derudover benytte sig af et lille stykke hvidt franskbrød. Krydrede chips og lignende dur ikke, da de er med til at spolere smagsindtrykket af den næste øl.

2.1.4 Øl på abonnement

I stedet for (eller som supplement til) at købe ind på må og få i supermarkeder og specialbutikker kan man vælge en helt anderledes indkøbsform: På internettet kan man bestille øl i forskellige ølbutikker, og enkelte af dem tilbyder et ølabonnement, hvor man med jævne mellemrum får leveret en kasse øl lige til døren. Dette er ofte en anelse dyrere end at købe øllene selv i supermarkedet, men man slipper for at slæbe øllene hjem selv, og det kan faktisk også være mere interessant rent ølmæssigt.

Et eksempel på dette er Brygshoppen (www.brygshoppen.dk), der er et lille århusiansk firma, der importerer belgisk øl. Brygshoppens abonnementskasse kommer hvert kvartal, men dog således at man først modtager et introduktionsbrev med en præsentation af næste abonnementskasse. Indbetaler man så prisen for kassen, ankommer denne nogle uger senere. Fordelen er, at det kun er halvdelen af kassen, der indgår i importørens faste sortiment, mens den anden halvdel af kassen er helt nye øl. Man får derfor som abonnent mulighed for at smage mange forskellige øl, man ikke har prøvet før. Til gengæld indeholder kassen kun øl fra Belgien, hvilket selvfølgelig begrænser udvalget lidt, men der er trods alt så stort et udbud i Belgien, at det kun bliver en hindring for den meget hærdede ølsmager.

En anden mulighed er Øltorvet (www.oeltorvet.dk), der er en webshop med base i København. På denne side finder man et udvalg af temakasser og abonnementskasser. Kasserne sammensættes hver måned, og der lægges vægt på, at kunden får mange forskellige øl, en oplagt lejlighed til at smage helt nye øl. Temakasserne er også rigtig gode, da man her kan købe for eksempel en hvedeølskasse, en britisk kasse, eller ”den stærke kasse” med øl, der har en høj alkoholprocent. I forbindelse med levering af ølkasserne har Øltorvet indgået en aftale med firmaet Årstiderne (www.aarstiderne.com), der er kendt for at levere økologisk frugt og grønt til abonnenter, og er man abonnent hos Øltorvet, får man leveringen gratis.



**Fastansat
med stor frihed?**
What do you do?

Hos os er du fastansat, selvom du selv kan bestemme, hvor og hvornår du vil arbejde. Læs mere om din faste frihed på manpower.dk



Manpower®

Dette var blot to eksempler, men ølabonnementer kan også købes hos A World Of Beer (www.aworldofbeer.dk), Øl Compagniet (www.olcompagniet.dk), Belgisk Bryg (www.belgiskbryg.dk) og Beer Factory (www.beerfactory.dk).

I kapitel 7 vil vi komme lidt mere ind på øl på nettet.

2.1.5 Importørerne

De netop nævnte butikker som Brygshoppen, Beer Factory og Belgisk Bryg er eksempler på danske ølimportører, og dem findes der virkelig mange af. Importørernes øl kan mødes i vidt forskellige butikker, supermarkeder og vinhandlere. Nogle importører sælger kun til enkelte butikker hist og her, og andre leverer til landsdækkende supermarkeds kæder. Nogle importører sætser kun på øl fra bestemte lande som for eksempel Belgien og Tyskland, mens andre sætser på at have et bredt udvalg fra mange forskellige lande.

Landets største importør, der sidder på knap 40 procent af markedet (april 2006) er House of Beer (www.houseofbeer.dk), der er et firma ejet af Carlsberg. Deres øl findes overalt i landet i supermarkeder og på værtshuse, og mærkerne inkluderer for eksempel den tjekkiske Staropramen, den belgiske Hoegaarden Wit og amerikanske Brooklyn.

Næststørst på markedet med godt 20 procents markedsandel er importfirmaet TheoBrands (www.theobrand.dk), der er kendt for tjekkiske Pilsner Urquell, belgiske Chimay og tyske Erdinger Weissbier. På en tæt 3. og 4. plads finder vi Premium Beer Import (www.premiumbeer.dk) og One Pint (www.onepint.dk).

De fleste importører tilbyder ølsmagninger, og det er en oplagt mulighed for at få en tilbundsgående præsentation af en række forskellige øl samt en snak med importøren selv. Invitér for eksempel en importør til et foreningsarrangement, et fyraftensmøde i personaleklubben eller måske et sjovt indslag ved 40 års fødselsdagen.

For nylig faldt jeg på internettet over en kommentar fra en mand, der netop havde været til sin allerførste ølsmagning, der for øvrigt blev afholdt af en importør. Kommentaren beskriver ganske godt, hvilken åbenbaring mange oplever, når de første gang stifter bekendtskab med øl, der ikke bare er det almindelige, danske industripilsner:

"Det er naturligvis ikke gået min næse forbi, at specialøl er blevet vældig populært inden for de seneste år ... at der var SÅ stor forskel i smagen på nogle øl var også lidt overraskende. Det var faktisk helt vildt... Der er en meget større og bedre ølverden derude... og den skal nu udforskes."

2.1.6 Mikrobryggerierne

Nu er det ikke kun udenlandske bryggerier, der kan brygge spændende øl. Det kan vi så sandelig også selv. Fra år 2000 til 2005 steg antallet af bryggerier i Danmark fra 12 til over 50, og i

øjeblikket åbnes der 1-2 nye bryggerier hver eneste måned. I alt er vi godt på vej mod 100 bryggerier, og det er bestemt ikke sikkert, at antallet stopper der.

I kapitel 4 går vi meget mere i dybden med de danske mikrobryggerier, men det skal nævnes her, at de absolut er værdige som deltagere i en ølsmagning. De små bryggerier har mere plads i brygprocessen til at eksperimentere, og da der ofte kun brygges små mængder ad gangen, kan brygmesteren tillade sig at eksperimentere meget mere, end man nogensinde vil se fra de helt store bryggerier.

Dog skal der lyde en advarsel: Stort set alle mikrobryggerier oplever før eller siden problemer med holdbarhed og bakterieinfektion i deres øl. Har du én gang fået en dårlig mikrobryg-øl på flaske, betyder det altså ikke nødvendigvis, at bryggeriet som udgangspunkt har brygget en dårlig øl. Den kan være blevet sur på grund af dårlig holdbarhed, også selv om den påtrykte holdbarhedsdato ikke er overskredet.

Som grundregel skal man købe mikrobryggede øl så friske som overhovedet muligt, hvilket vil sige, at holdbarhedsdatoen skal være langt ude i fremtiden. Det bedste øl finder man som regel på fad og ikke på flaske! Mikrobryggerierne arbejder meget med at forbedre kvaliteten, og forhåbentligt bliver problemerne mindre.

JUNGERSTED MEDIA

Skulle jeres annonce have været her?

Ønsker du at blive annoncør i bøgerne, skal du kontakte **Jungersted Media**, der står for annoncesalget i samtlige udgivelser på **onLibri.dk**.

www.jungersted.com

Jungersted Media Allégade 8 F 2000 Frederiksberg Telefon: 33 22 20 20 Att: Mette Skovbo - ms@jungersted.com

2.2 Den rette øl til den rette lejlighed

I kapitel 6 ser vi nærmere på de mange øltyper, men allerede i dette kapitel vil jeg komme med nogle forslag til øl, du kan anvende i konkrete situationer. Forslagene står helt for min egen regning, men forhåbentligt kan man bruge dem som udgangspunkt til selv at udforske mulighederne.

2.2.1 Tørstslukkeren

Det er en brændende varm sommerdag, termometeret har rundet 32 grader, og solen skinner fra en klar, skyfri himmel. Det er juli, du har sommerferie, og du har lige slået græsset i haven og klippet hækken. Du har brug for en iskold, tørstslukkende øl!

Vi kommer nok ikke uden om, at øllet skal være koldt, for en varm øl i den nævnte situation vil de færreste værdsætte. Og når vi taler koldt øl, vil vi også fokusere på dem, der er lyse i farven, og ikke alt for alkoholstærke. En helt almindelig dansk pilsner – eventuelt en discountpilsner – vil faktisk være tilfredsstillende for mange, men det kan nu gøres bedre.

Prøv for eksempel en tjekkisk pilsner. Pilsner Urquell er den oprindelige ”pilsner”, hvilket netop betyder ”øl fra Plzen”, byen i det vestlige Tjekkiet ikke langt fra grænsen til Bayern. Øllen blev udviklet i 1842, og det var lidt af en revolution, at man pludseligt kunne brygge flot, gyldent øl i stedet for det traditionelle mørke middelalder-øl. Pilsner Urquell er en glimrende pilsner, der er lidt mere fyldig end en dansk pilsner, og specielt har den en noget mere gennemtrængende humlesmag.

En af mine egne favoritter som tørstslukker er en belgisk hvedeøl, der er frisk og let øl med en virkelig god smag. Den er helt perfekt som sommerøl, og på mange af landets værtshuse finder man for eksempel den klassiske og populære Hoegaarden Wit. Synes man, Hoegaarden er lidt for let, kan man eventuelt forsøge sig med en tysk hvedeøl, der er mere fyldig end den belgiske variant. Prøv for eksempel en Erdinger Weissbier eller en af mine foretrukne: Schneider Weisse.

Bemærk at man enkelte steder kan opleve at få hvedeøl serveret med en skive citron eller lime i. Dette gør man også nogen gange i Belgien, men som kunde bør man få valget, før man modtager sin øl. Desværre er det ikke alle landets caféer og værtshuse, der vælger at spørge først.

2.2.2 Til afslapning

Øl er perfekt til en afslappende stund, uanset om man nyder en lun sommeraften på terrassen, sidder i en blød lænestol med en god, fængslende bog eller ligger på sofaen og ser lidt TV. Mulighederne er uanede, og igen er det meget op til ens egen smag, hvad man foretrækker i den givne situation. Her er dog et par forslag:

Hvis man alligevel plejer at sidde og få sig en kop kaffe og måske et stykke chokolade om aftenen, er det oplagt at prøve en øl med kaffesmag. Der findes tre oplagte muligheder på markedet i øjeblikket. Meantime Coffee er en sort øl med gennemtrængende kaffesmag. Der er ægte kaffe i øllen, som er lavet af et forholdsvis ungt bryggeri i London, og koffeinindholdet i hver flaske øl svarer da også cirka til det, der er i en kop kaffe. Øllen importeres til Danmark af One Pint, og den er derfor forholdsvis let at finde rundt omkring i landet. Lidt sværere er det faktisk at finde en dansk kaffeøl, men Kaffeporter fra det lille nordsjællandske mikrobryggeri Ølfabrikken er en

oplagt mulighed, ligesom man på Nørrebro Bryghus i København finder den fremragende La Granja Stout.

Hvis de to øl er for ekstreme til nybegynderens opfattelse af, hvad øl skal smage af, kan med fordel prøve den noget sødere Hoegaarden De Verboten Vrucht, mens man i Anchor Old Foghorn eller Fuller's Golden Pride finder et par mere vinøse ”*after dinner drinks*”.

Som tidligere nævnt virker humle beroligende, og når det kommer til afslapning er det derfor perfekt at kaste sig over en velhumlet øltype som India Pale Ale. En af mine favoritter er Brooklyn East India Pale Ale, der er rigtig kraftigt humlet med en amerikansk humlesort, som smager frisk og forårsagtigt. Perfekt til en lun sommeraften på terrassen.

2.2.3 Øl til mad

Går man på en restaurant, kan man være næsten sikker på at blive tilbudt et vinkort sammen med menuen, men de allerfleste steder står ølvalget kun mellem almindelig pilsner og classic – og ofte står der ikke engang hvilket bryggeri, der har fremstillet øllet! Øl er perfekt til mad, men det kræver naturligvis, at man tilbydes lidt mere end én variant. Set i forhold til det kolossale spektrum, der findes af øl i verden, kan pilsner og classic godt betragtes som samme øltype.

Spar på saltet – bevar smagen

Seltin indeholder 50% mindre natriumklorid end almindeligt salt og mere af de nyttige mineraler kalium og magnesium. Ved at salte med Seltin halveres din saltindtagelse naturligt uden at reducere smagen. Prøv nyhederne Seltin Kværn, Seltin Urter og Seltin Spicy.



SELTIN
DET SUNDE ALTERNATIV

Når man sammensætter øl til mad må man igen prøve sig frem, men består måltidet af flere retter, bør man helst benytte en hovedregel om, at man til de første retter serverer de lyse og alkoholsvage øl, mens man til de sidste retter serverer de mørke og alkoholstærke, ganske som når man laver en ølsmagning.

Ydermere kan man med fordel gå ud fra, at der (som i vinens verden) skal anvendes lyst øl til lyst kød og mørkt øl til mørkt kød. Hvedeøl er for eksempel dejligt til fisk, og en mørk belgisk klosterøl kan fint gå til oksekød og lammekød. Dog er der ingen regel uden undtagelse, og traditionelt hører der for eksempel stout til østers. Endelig kommer man nok ikke uden om en tørstslukkende øl til stærk, asiatisk mad.

2.2.4 Øl i mad

Ligesom øl er godt *til* mad, er det også godt *i* mad. Dette er dog ikke en kogebog, så jeg ville ikke begynde at gennemgå forskellige opskrifter. Dem finder man til gengæld et utal af i den sværm af ølbøger, der udkommet inden for de sidste 2-3 år. I kapitel 7 vil jeg nævne et par af disse bøger.

Her vil jeg endnu en gang opfordre læseren til at gå i gang med eksperimenterne, men dog samtidig advare om at bruge især de meget humlede øl i maden, da humlen nemt bliver for dominerende i retten. Belgien er nok et af de lande, der er mest kendt for at bruge øl som ingrediens i maden, så man kan med fordel prøve at starte med at bruge forskellige belgiske bryg i køkkenet.

Jeg laver ofte selv en belgisk klassiker kaldet ”*carbonade flamande*”, hvor skært oksekød simrer i en gryde sammen med løg, timian og stødt koriander i op imod 2 timer dækket af den belgiske Liefmans Goudenband øl. Det er let og meget velsmagende. Er man i Belgien skal man dog også prøve en portion ”*Moules a la biere*”, blåmuslinger dampet i øl.

2.2.5 Øl til dessert

Nu har vi allerede været igennem øl både til og i mad, men desserter fortjener næsten sit eget punkt, da mange ofte har svært ved at forestille øl og søde desserter gå sammen. Igen findes der dog mange, gode kombinationer.

De mørke stouts og portere har ofte smagstoner af chokolade, kaffe og lakrids, og de kan i mange tilfælde gå fint til for eksempel et stykke chokoladecake. Helt specielt er dog den engelske Youngs Double Chocolate stout, hvor der er brugt ægte chokolade i brygprocessen. Til et øl-og-mad arrangement oplevede jeg engang en chokoladecake, hvor chokoladestouten var brugt i selve opskriften. Første blev den kogt ind til det halve, for så at blive blandet i chokolademassen. Øllen blev naturligvis drukket til.

Derudover har jeg tit haft fornøjelsen af at lave porteris, der laves på fløde, pasteuriserede æg, flormelis og en god, mørk porter. Det giver en fin smag, der minder lidt om mokka, og blander man ydermere lidt mørk, hakket chokolade i, er succesens sikker. Endelig skal jeg nævne en af de mere specielle oplevelser, som læseren virkelig selv bør prøve: Alba Pine Ale er en skotsk grannåleøl, der smager perfekt til pistacieis!

2.2.6 Til reception eller velkomstdrink

At øl virkelig er alsidigt opdager man for alvor, hvis man prøver en vildgæret, belgisk frugtøl, der er syrlig og fuldstændig anderledes fra stort set alt andet i øllets verden. De vildgærede øl brygges, som navnet antyder, af gær der lever vildt i naturen, hvilket i praksis sker ved, at luftbårne gærceller får lov at slå sig ned i ølurten for at starte forgæringen.

Disse forgæring giver gerne syrlig – nogen gange direkte sur – øl, og smagen kræver virkelig noget tilvænning. Lidt lettere at gå til for en nybegynder er måske de varianter af vildgærede øl, hvor man afstemmer den syrlige smag med frisk frugt- eller bærsmag. Meget udbredt er for eksempel ”*kriek*”, der er øl med kirsebær, eller ”*framboise*”, der er øl med hindbær.

Smagen af disse specielle øl kan nok ikke rigtig sammenlignes med de almindeligt kendte pilsnere, ales, hvedeøl, stouts, og så videre, og i virkeligheden minder de nok mere om meget tør hvidvin eller måske champagne. Af samme grund er øltypen også oplagt til velkomstdrinks for eksempel i forbindelse med en reception eller fest. Servér en iskold kirsebærøl i høje champagneglas eventuelt med en enkelt isterning og et kirsebær i. Det er en fin velkomstdrink, og det er nok de færreste, der gætter, at der er tale om belgisk øl.

2.2.7 Den kolde vinteraften

Klokken er kun lidt i halvt otte om aftenen, det er fuldstændigt mørkt uden for, og temperaturen ligger på minus 5 grader. Det sner, og det er dansk vinter, når det er værst. Glem alt om lyse, lette tørstslukkende øl; nu skal man have en rigtig vinterøl.



DANHOSTEL
COPENHAGEN AMAGER

KOMMER GÆSTERNE LANGVEJS FRA?
DET ER NEMT OG BEKVEMT AT OVERNATTE PÅ DANHOSTEL COPENHAGEN AMAGER

Se muligheder og priser og book on-line på www.copenhagenyouthhostel.dk

Danhostel Copenhagen Amager
Vejlands Alle 200, 2300 København S
Telefon 32 52 29 08, www.copenhagenyouthhostel.dk

Fuldstændig som dansk madlavning har traditionelle sommer- og vinterretter, findes der også øl, man kan betegne som henholdsvis sommer- og vinterøl. Tænk bare vores almindelige juleøl, der er kraftigere, mørkere og mere fyldige udgaver af pilsnerøllen. Netop de kraftige øl passer glimrende til en mørk vinteraften.

Efter min mening finder man én af verdens bedste øl i sortimentet fra Thisted Bryghus. Limfjordsporter har længe været kendt som noget af det kraftigste øl i Danmark. Den er kulsort, næsten tyktflydende, og den har en tydelig smag af røgmalt og lakrids. Sidstnævnte skyldes, at der er brugt ægte, engelsk lakrids i brygget, og det gør den til en rigtig god øl, når vejret viser sig fra sin værste side. Brygmester Peter Klemmensen har faktisk købt navnet og etiketten til Limfjordsporteren fra det tidligere bryggeri Urban i Aalborg. Bryggeriet lukkede i midten af 1980'erne, og få år efter genopstod porteren i Thisted. Det skal dog bemærkes, at Urbans og Thistedes Limfjordsportere er to helt forskellige øl.

Hvis Limfjordsporteren er for kraftig i smagen – og det vil mange nybegyndere måske synes – kan man eventuelt forsøge sig med nogle gode, fyldige belgiske klosterøl som Chimay, Rochefort eller Westmalle. Disse fås i dag mange steder i landet.

2.2.8 Som gave

Jeg husker en stor reception, jeg var til for mange år siden. De, der afholdte receptionen, modtog hundredvis af flasker rødvin i gave. Rødvin har i lang tid været betragtet som den traditionelle gave i forbindelsen med receptioner, men i forlængelse af mine kommentarer i indledningen, vil jeg påstå, at mange køber gavevin bestemt primært ud fra prisen. Øl er et fremragende alternativ til vin, når det kommer til gaver.

For 10 år siden var udvalget af øl i Danmark beskedent, og en gave bestående af 3 folieindpakkede Carlsberg Pilsner á 33 cl ville ikke have imponeret ret mange. I dag findes øl dog i langt mere eksklusive rammer. Flaskestørrelser af 70 eller 75 cl kan let erhverves, og indholdet kan i de fleste tilfælde sagtens matche vinen. Desuden er prisen på specialøl væsentligt højere end de gode gamle pilsnere, og en ølgave vil derfor være lige så fornem som en vingave.

Der er dermed ingen undskyldning for ikke at erstatte gavevinen med øl. Er du i tvivl om, hvilke øl du skal købe, så gør dine indkøb i en vinhandel eller specialølsbutik, hvor du kan få personlig vejledning, og hvor man har erfaring med at forhandle øl til gaveformål.

3. Fra Irak til Valby Bakke

Øl har en lang og fascinerende historie. I dette kapitel vil vi gennemgå enkelte uddrag af øllets spændende historie fra starten i oldtidens Irak, over humlens entré på ølscenen i Centraleuropa, til slutningen af 1800-tallet hvor den absolut største udvikling inden for ølproduktionen fandt sted – en udvikling der skete i Danmark!

3.1 Oldtidens øl

Vi finder formentligt aldrig ud af, præcis hvordan det første øl blev fremstillet, men historikerne kan sige lidt om, hvor og hvornår man så småt begyndte at brygge. For at finde ud af det, skal vi helt tilbage til oldtidens Mellemøsten.

3.1.1 Det første bryg

Når vi nu ved, hvordan gærceller lever overalt i naturen, og forgæring næsten automatisk går i gang, hvis man ikke beskytter fødevarerne ordentligt, kan man nemt forestille sig, at øl er opfundet lidt ved et tilfælde. Rent spekulativt kan følgende for eksempel være foregået: På et eller andet tidspunkt i historien har noget opbevaret korn fået lidt fugt og påbegyndt en spiring. En person har så opdaget, at kornet efter spiringen smagte lidt sødere, og i stedet for at kassere kornet, er det måske blevet brugt til brød eller vælling, eller måske har man bare gemt kornet til senere brug.



temp-team
PERSONALEUDVÆLGELSE & VIKARASSISTANCE

Vi har et spændende job til dig!

Uanset om du er nyuddannet uden erhvervserfaring, tilhører det "grå guld" eller ligger et sted midt imellem har vi et job til dig.

Via vores landsdækkende netværk og store kundeportefølje kan vi tilbyde vikariater og faste stillinger inden for de fleste brancher og på alle niveauer.

Lad os tale sammen om din fremtidige karriere.

Se www.temp-team.dk for mere information eller ring til din nærmeste TEMP-TEAM afdeling.

Herefter er der så sket det, at dette korn eller brød er blevet efterladt i en skål udenfor, måske har det regnet og gjort indholdet vådt, og efter nogen tid gik en gæring i gang. Endnu simplere har man måske bare glemt en skål vælling, hvilket helt sikkert har været en delikatesse for den lokale vildgær. Da man først smagte på den gærede drik har man muligvis fundet *smagen* god, og formentligt har man fundet *virksomheden* rigtig god. Herefter gik udviklingen i gang, og gennem de følgende årtusinder udviklede brygprocessen sig til det, vi i dag kender som moderne øl.

3.1.2 Agerbrug og øl i Mesopotamien

Og vi taler faktisk om årtusinder, måske endda 10.000 år, når vi ser på øllets historie. Man må nok antage, at grundlaget for ølproduktion har været, at man fast har dyrket korn, og her kan historikerne støtte sig lidt til arkæologiske fund, når begivenheden tidsmæssigt skal bestemmes. Den første kendte dyrkning af korn har fundet sted omkring 8.000 år før vor tidsregning i Mellemøsten i et område, der blandt andet dækker Jordan-dalen, det moderne Israel, Syrien, Tyrkiet og helt over til Iran og Irak, og specielt hos folkeslaget sumererne i Mesopotamien (området sydøst for det moderne Baghdad mellem floderne Eufrat og Tigris) finder man tidlige tegn på opdyrket jord.

De præcise detaljer om de første agerbrugere er dog svære at udforske, for mennesket blev faktisk landmænd før de blev forfattere. De første skrifttegn opstod først omkring 4.500 år senere da sumerernes kileskrift og ægypternes hieroglyffer blev udviklet nogenlunde samtidigt.

Vildtvoksende korn har dog formentligt været indsamlet og spist i flere tusind år, før man fandt på at systematisere dyrkningen. Tidligere levede man som omvandrende nomader, der fandt føden som jægere og samlere, men med den opdyrkede jord kom også de første primitive byer og senere egentlige bystater – menneskehedens første civilisation.

Arkæologer og antropologer har længe diskuteret, præcis hvad der gjorde, at oldtidsmennesket besluttede sig for at skifte fra jæger/samler-kultur til agerbrug. Agerbruget har naturligvis givet højere udbytte og nemmere adgang til føde, men hvad motiverede den allerførste iværksætter i landbruget? Var det ganske enkelt en god idé, der slog ned under den daglige indsamling af vildbyg? Havde klimaforandringer indflydelse på, at forholdene blev mere gunstige til at dyrke korn? Og hvad var hovedformålet med al den byg, man pludseligt kunne producere – skulle det anvendes til vælling, brødproduktion eller måske ligefrem øl?

De første sikre optegnelser, vi har over ølbrygning, kendes fra omkring 4.000 før vor tidsregning, hvorfra man har fundet en sumerisk lertavle, der afbilleder personer drikke af en krukke via sugerør. Arkæologiske fund, litteratur og billedkunst fra senere tider viser tydeligt, at det har været almindeligt dengang at drikke øl med sugerør, da man derved undgik bundfaldet i det meget grumsede, ufiltrerede øl.

I 1992 udførte Patrick E. McGovern fra University of Pennsylvania kemiske analyser af en bleg, gullig rest i en gammel krukke fra det vestlige Iran. Krukken stammer fra perioden mellem 3.500 og 3.100 f.v.t., og analysen tydede på, at indholdet i krukken havde været øl. Dermed betragtes dette fund som det tidligste kemiske bevis på, at man har produceret øl.

3.1.3 ”Hymnen til Ninkasi”

For et kort øjeblik springer vi nu flere tusinde år frem i tiden. I San Francisco i Californien ligger det mere end 100 år gamle bryggeri Anchor. Bryggeriet har haft en omtumlet historie, der blandt andet har budt på jordskælv, brande og et landsdækkende forbud mod salg af alkohol. Sidst i 1970erne foretog bryggeriet endnu en af mange flytninger til nye bygninger, og det nye bryghus’ 10-års fødselsdag skulle fejres i 1989.

I den anledning besluttede Anchors direktør Fritz Maytag sig for at lave et særligt bryg for at fejre begivenheden. Maytag var blevet interesseret i øllets tidlige historie, og han ønskede at undersøge nærmere, hvad der egentligt forårsagede menneskets overgang fra jægere og samlere til agerbrugere. Var det behovet for at bage brød, eller var det lysten til at brygge øl, der var den drivende kraft?

Maytag allierede sig med professor Solomon Katz, der arbejdede som antropolog på universitetsmuseet ved University of Pennsylvania, og sammen diskuterede de sagen. De besluttede sig for at prøve at genskabe øllet ud fra en gammel sumerisk tekst kaldet ”Hymnen til Ninkasi”.

JUNGERSTED MEDIA

Skulle jeres annonce have været her?

Ønsker du at blive annoncør i bøgerne, skal du kontakte **Jungersted Media**, der står for annoncesalget i samtlige udgivelser på **onLibri.dk**.

www.jungersted.com

Jungersted Media Allégade 8 F 2000 Frederiksberg Telefon: 33 22 20 20 Att: Mette Skovbo - ms@jungersted.com

Ninkasi var sumerernes gudinde for øl og alkohol, og hymnen til Ninkasi, der blev skrevet omkring 1.800 f.v.t., indeholder i virkeligheden en løs beskrivelse af, hvordan sumerere bryggede øl. Hele brygprocessen er ikke uddybet i detaljer, men Maytag og Katz allierede sig med professor Miguel Civil fra University of Chicago. Han havde oversat teksten fra sumerisk, og sammen fortolkede de tre hele hymnen og lavede en egentlig brygopskrift, der kunne bruges i Anchors bryggeri.

Øllet blev brygget ud fra et brød kaldet ”bappir”, der var bagt på byg, dadler og honning. Den store fordel ved bappir for de gamle sumerere var, at brødet var langtidsholdbart, hvilket har været et betydeligt fortrin i tiden før konserveringsmidler og køleskabe. På Anchor-bryggeriet blandede man bappir med bygmalt, og det gav en urt, hvortil man kunne tilsætte gær. Der blev ikke tilsat humle, idet dette krydderi ikke blev anvendt i oldtiden. Resultatet var derfor en øl uden bitterhed, og smagen mindede faktisk lidt om æblecider med et hint af dadler. Øllet, der naturligvis blev drukket med sugerør af store krukker, havde en alkoholprocent på omkring 3,5.

Anchors eksperiment blev gentaget i foråret 2006 af det lille danske mikrobryggeri Ølfabrikken, hvor brygmester Christian Skovdal Andersen selv lavede bappir-brød ud af umaltet byg, honning og daddelmos, der blev æltet grundigt sammen og formet som små kager. Brødene blev bagt i en time på en rist over et åbent bål, hvorefter de lå tre dage til tørre i solen (Anchor bagte brødene to gange for at få dem tørre). Brødene blev beskrevet som en hård müslibar med røgsmag, og der blev skam spist nogle stykker under tørringen.

Figur 4:

Brygmester Christian Skovdal Andersen fra Ølfabrikken laver sumerisk Bappir-brød til brygning af oldtidsøl.

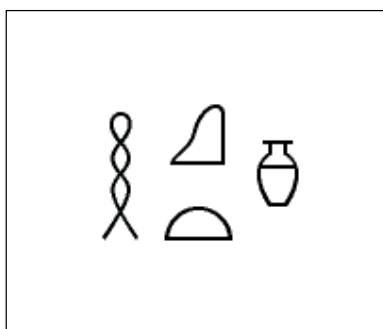


Ved brygningen blev bappiren knust, rørt op i varmt vand og derefter blandet med bygmalt for at få enzymer til gæringen. Gæringen foregik med vingær for at simulere den vilde gær, der har siddet på overfladen af vindruer i oldtiden, og som sumererne har tilsat for at sætte gæringen i gang. Resultatet var en meget syrlig øl, der var afstemt af sødmen fra dadler, honning og malt.

3.1.4 Øl i Ægypten

Tilbage til oldtiden: Sumererne var bestemt ikke de eneste, der drak øl. På ganske kort tid har fænomenet spredt sig til hele Mellemøsten og de omkringliggende lande. Det gamle Ægypten var en af oldtidens mægtigste kulturer, og resultatet kan vi se i en overflod af efterladte kunstværker, vægmalerier og statuer, og her finder man masser af beskrivelser af, hvordan øl blev anvendt. For eksempel beskriver de gamle hieroglyftekster, hvordan man har brygget øllet.

Ægyptiske hieroglyffer anvendes (blandt andet) som almindelige bogstaver, der kan sammensættes til ord. Ofte tilføjede ægypterne dog en ekstra, stum hieroglyf sidst i ordet kun for at tydeliggøre, hvad ordet betød. Netop i det oldægyptiske ord for øl (*”henket”*) genfinder man sidst i ordet hieroglyffen for en ølkrukke:



LEDERIET

LEDERIET udvikler ledere og lederskab i offentlige og private virksomheder

Gode løsninger og effektivitet kræver godt lederskab. Den opfattelse deler vi med en lang række ledere, som har valgt at samarbejde med os i form af

Rådgivning • Undervisning • Teambuilding • Coaching • Analyser

Er du interesseret i at vide mere, så kontakt en af Lederiets tre partnere på tlf. 25 27 32 61. Eller læs mere på

www.lederiet.dk

Også ægypterne lavede i billedkunsten illustrationer af ølnydere, der drak af krukker via sugerør, og i de gamle hieroglyfskrifter kan vi opleve, hvordan arbejdere og soldater fik udbetalt løn i øl, og hvordan man ofrede øl til guderne og de afdøde.

I Ægypten har man muligvis brygget øl ud fra bagt brød ligesom sumererne, og det har sikkert også været krydret med forskellige tilsætninger som dadler og honning. Forskere fra University of Cambridge mener dog, at ægypterne selv udviklede en egentlig maltningsprocedure, og at øllet blev fremstillet uden tilsætning af krydderier. Som med Anchors sumeriske øl, har flere bryggerier verden over forsøgt at genskabe oldægyptisk øl.

3.1.5 Gammel dansk øl

I Danmark har man ligeledes fundet tidlige tegn på øl, og det ældste af dem er nok også det mest berømte. Mellem Vejle og Kolding ligger den lille by Egtved, og i det tidlige forår 1921 besluttede husmand Peter Platz sig for at rydde resterne af en gammel bronzealdergravhøj væk fra en mark. Under arbejdet fandt han en egetræskiste, der indeholdt resterne af liget af en 18-25 årig ung pige. Undersøgelser af årringene i Egtvedpigens kiste har senere afsløret, at træet til kisten blev fældet omkring 1370 f.v.t., og fundet er dermed næsten 3.400 år gammelt.

I pigens grav fandt man en spand lavet af birkebark, og undersøgelser af resterne har vist, at spanden ved pigens begravelse indeholdt øl brygget på hvede, honning, tyttebær og porse. På mikrobryggeriet Aarhus Bryghus i Viby ved Århus har brygmester Niels Buchwald fundet inspiration i historien om Egtvedpigens kiste, og i den forbindelse har han fremstillet en Rød Ale, der er en øl brygget på både byg- og hvedemalt samt tyttebærsaft. Øllets aroma er meget frugtagtig, og brygmesteren anbefaler selv øllet som aperitif serveret koldt i glas på stilk.

Egtvedpigens øl er brygget lang tid før, man begyndte at tilsætte humle som krydderi, og dengang har man i stedet anvendt krydderier som for eksempel porse. I dag er porse næsten fuldstændigt erstattet af humle i alle danske øl, men på Thisted Bryghus producerer man dog stadig både Porse Guld og Porse Guld Ekstra med rigeligt af porse som supplement til humlen.

Som med sumerisk og ægyptisk øl har arkæologer også forsøgt sig med at brygge oldtidsøl efter Egtved-opskrift, og man begynder at fornemme, at arbejdet som arkæolog nok ikke er så tørt og kedeligt, som en udenforstående måske vil frygte. Der er dog ikke megen tvivl om, at nutidige smagsløg garanteret foretrækker de moderne øltyper fra Århus og Thisted, der kun finder inspirationen i fortidens drikkevarer.

3.2 Middelalderen

Vi springer nu langt frem i historien, passerer Kristi fødsel og nærmer os den europæiske middelalder, hvor vi virkelig begynder at få mange historiske og arkæologiske referencer til øl. Mens vi i Danmark gennemlever Vikingetiden, har man i Centraleuropa travlt med at udvikle ølbrygningen.

3.2.1 Humlen tages i brug

Lige siden oldtiden og langt op i moderne tid har man anvendt et utal af krydderplanter i øl, og humle har været almindeligt kendt som en udbredt og vildtvoksende plante. Det kan derfor betragtes som meget naturligt, at man på et tidspunkt har inddraget humlen i produktionen af øl.

Den første dokumenterede dyrkning af humleplanten kender man fra Tyskland i regionen Hallertau nord for München, hvor man ved, der fandtes humlehaver allerede i år 736. Regionen er stadig et af verdens førende humledyrkende områder, og lokalt omtales planten blandt andet som ”*das grüne Gold der Hallertau*”. Lige midt i regionen finder man naturligvis også Tysklands humlemuseum (www.hopfenmuseum.de).

I de efterfølgende år finder man i historien talrige referencer til humle. Konger modtog humlehaver i gave, og humle er blevet indkrævet i skatter allerede i 800-tallet. I samme århundrede begyndte man at dyrke humle i Bøhmen i det moderne Tjekkiet, og fra 903 kender man den første dokumentation af, at humle er blevet eksporteret fra Bøhmen. Bøhmisk humle blev kendt og værdsat i Europa, og kongen af Bøhmen indførte endda dødsstraf for at udføre humlestiklinger, så nabolandene ikke selv kunne begynde at producere det grønne guld.

AUTOCOM.dk

Online bilauktion for alle pengene



Bilsalg på online bilauktion

Har du tid til at køre landet rundt og få bud fra 2.000 bilforhandlere, når du skal af med den gamle bil?

Skal du have solgt din bil, har du her en unik mulighed for at opnå den bedst mulige markedspris. Ved at sælge bilen gennem www.autocom.dk, vil der være 2.000 bilforhandlere, som er klar til at afgive bud på din bil.

Gratis tilmelding

Det er muligt for private, virksomheder og autoforhandlere at sælge sin bil på auktionen. Det er gratis at tilmelde din bil, og du får automatisk en vurdering af bilens værdi. Bliver bilen solgt er salæret fra 1.600 kroner inklusiv moms.

Mere om bilsalg på online bilauktion

- 1
Tilmeld bil til auktion

Opret din bil gratis
- 2
Bestem din mindstepris

Du bestemmer en realistisk mindstepris, som bilen mindst skal opnå for, at du vil sælge den.
- 3
Modtag bud

2.000 godkendte bilforhandlere sidder klar til byde på din bil. Du modtager en e-mail efter hvert bud.
- 4
Solgt!

Køber henter bilen hos dig, og du modtager betalingen for din bil. Salær ved salg er mellem DKK 1.600 og DKK 2.500 inkl. moms afhængigt af din mindstepris.

Der er altså ingen tvivl om, at humle har været udbredt og værdifuldt i Europas tidligere historie, men om planten rent faktisk har været anvendt i øl, kan man ikke vide med sikkerhed. Humle har været anvendt til et utal af formål, og specielt har den været betragtet som en lægeplante, der kan findes i flere gamle medicinske urtehaven. Man har blandt andet brugt den som et smertestillende middel, og man kan stadig i dag købe naturlægemidler med humle mod ”uro og søvnbesvær”.

Humle kunne derudover anvendes for sine plantefibre, og man har for eksempel fremstillet reb, papir og måske også tøj af planten. Man ved også, at romerne spiste humle i salater, og selv i dag kan man opleve at få salat med unge humleskud, mens de lidt ældre skud kan tilberedes som asparges.

Det første *indirekte* tegn på, at humle har været brugt i ølbrygning finder vi helt tilbage til det gamle Babylon. Babylonerne invaderede i 587 f.v.t. Israel (hvilket førte til Jerusalems ødelæggelse), og blandt de tusindvis af jødiske fanger skrev en forfatter senere om en stærk drik lavet på humle. Den første *direkte* kilde til humle i øl kender vi fra Middelalderen, hvor abbedisse Hildegard von Bingen (1098-1179) beskrev, at humle anvendt i øl forlængede øllets holdbarhed. Denne erkendelse har formentligt været altafgørende for humlens betydning, der voksede støt, indtil humlen stort set var det eneste krydderi, der blev anvendt til brygning.

3.2.2 Klosterbryggerier

At det netop var en abbedisse, der beskrev humlens anvendelse første gang, er ikke tilfældigt. I Middelalderen blomstrede klosterkulturen, og da klostrene som udgangspunkt var selvforsynende, blev de i mange tilfælde midtpunkt for udviklingen af vidt forskellige håndværk. Øl skulle der også brygges, både så munkene selv havde ”flydende brød” til dagens strabadser, og så klosterets mange gæster kunne få tilfredsstillet tørsten. Øl blev derfor brygget i anselige mængder, og da klostrene samtidig har været store jordbesiddere, har der været rigelige forsyninger af humle og byg.

Også i Danmark bryggede man klosterøl. I 1172 blev Øm Kloster grundlagt nær Skanderborg, og i næsten 400 år var stedet beboet af munke, indtil vi med Reformationen skiftede til protestantismen og dermed nedlagde det katolske klostervæsen. I 1554 blev det befalet af kongen, at alle genstande og dyr på klosteret skulle registreres, og af denne registrering fremgår det, at Øm Kloster havde eget bryggeri. Desuden fandtes der et stort lager af drikkevarer. I forråds-kælderen var der således i alt 103 tønder øl, svarende til 32.000 flasker.

Traditionen med at brygge øl på klostre eksisterer også i dag, hvor blandt andet belgiske og tyske klostre laver kendte øl som Chimay Bleue, Westmalle Dubbel og Andechser Doppelbock. På Esrum Kloster i Nordsjælland brygger man ikke længere øl, som man gjorde i Middelalderen, men i 2005 udviklede man i samarbejde med mikrobryggeriet Brøckhouse ”Esrum Kloster”-øllen, som nutidens svar på Middelalderens klosterøl. Øllen er brygget af malt fra både hvede, byg og rug samt humle og rørsukker. Der er derudover tilsat krydderurter som citronmelisse, mjødurt, lavendel, rosmarin, enebær og anis, der alle vokser i klosterhaven på Esrum Kloster.

3.2.3 Folkets øl

Det var bestemt ikke kun på klostre, man bryggede øl, ja faktisk bryggede man øl overalt, man kunne komme til det. Konger, adelsmænd, gejstlige, håndværkere, bønder, købmænd, rige og fattige – alle drak de øl, og i tiden før supermarkeder og kiosker bryggede man selv for at opfylde det daglige forbrug.

I bysamfundene var øllet ekstra vigtigt. Når mange mennesker boede tæt sammen på et lille område, fik man hurtigt et alvorligt affaldsproblem. Da kloakering endnu var et ukendt fænomen, blev drikkevandsbrønde forurenede, og det gav nemt mavepine at drikke vandet. For børn og svage kunne det endda være livsfarligt. Løsningen på det problem blev øl, der jo i selve brygprocessen gennemgår en opvarmning af urten, hvilket i virkeligheden er en pasteuriseringsproces (selv om man endnu ikke vidste, at det var det, det var).

Man drak derfor rigelige mængder af øl, og på et tidspunkt har dokumenter vist, at dagsrationen i hæren og flåden var på hele 10 liter øl pr. mand. Øllet har naturligvis ikke været voldsomt alkoholstærkt, men man bryggede nu forskellige øltyper til forskellige formål. Adel og konger har nok fået noget kraftigere øl end andre, og det siges da også, at Christian den 4. var kendt vidt og bredt for at drikke meget alkohol. De kraftige øl blev også anvendt til særlige lejligheder og højtid, mens børn nok har måttet nøjes med ”*det tynde øl*”. Dette var en betegnelse for øl, der var brygget af de sidste svage sukkerrester fra malten, der blev udtrukket ved at hælde en ekstra omgang vand over den allerede brugte malt.


- VI SPARER DIG FOR EN DEL



METAX Online

METAX Online er en service, hvor du via internettet kan få oplysninger om din konto hos os.





e-mail kvittering

Forestil dig, at din mobiltelefon fungerede som fjernbetjening til benzintanken. At du fra bilen kunne ringe op til en af standerne, taste din kode og frigive den til tankning. Fascinerende ikke?



e-mail kvittering

Hvorfor bruge tid på at få udskrevet en kvittering i vores automat, når du har tanket eller vasket. I fremtiden kan du få sendt din kvittering via e-mail helt automatisk hver gang. Du sparer tid, samt besvær med at samle og opbevare dine kvitteringer. Det er selvfølgelig helt gratis!

METAX-OLIE A/S Gl. Havn 1 9000 Aalborg
metax@metax.dk
Tlf. 99 33 33 33

Af andre folkelige betegnelser med relation til øllet kendes blandt andet ”*at gå på hæld*”, der stammer fra det, at en øltønde var ved at være tom. Så måtte man løfte tønden på skrå og hælde af den, så de sidste rester kunne komme ned i glasset. Også fra højtider og særlige lejligheder kender vi bestemte ølord: Ordet ”*gravøl*” stammer fra det at drikke øl i forbindelse med en begravelse, og det siges, at man har kunnet brygge øllet, når vedkommende døde, for så at drikke det færdiggærede øl til selve begravelsen. I betragtning af at øllet i Middelalderen formentligt kun har været i få dage, er dette et sandsynligt scenario. Endeligt kan det tilføjes, at ordet ”*barseøl*” er en sammentrækning af ”*barns øl*”, og som med gravøl har man benyttet begivenheden til at mødes og drikke øl.

3.3 Gærens mysterium

Kvaliteten af øl svingede rigtig meget i gamle dage. Smagen varierede fra bryg til bryg, og ofte var øllet udrikkeligt. Situationen fra DRs TV-serie *Bryggeren*, hvor brygger Jacobsen jævnligt måtte hælde dårligt øl ud, er altså ganske realistisk.

Problemet skyldtes hovedsageligt gæren, der bestod af mange forskellige gærstammer, ofte blandet op med forurenende bakterier. Den franske mikrobiolog Louis Pasteur viste i 1857, at forgæring forårsagedes af små organismer, der levede og formerede sig i den gærende væske. Han viste også, at drikkevarer kunne blive forurenede med bakterier, der forårsagede sur og dårlig smag. I 1862 opfandt han så den proces, vi i dag kender som pasteurisering, hvor en væske hurtigt opvarmes til en høj temperatur, hvorved bakterier i væsken bliver slået ihjel.

Pasteur grundlagde altså for alvor ølbrygning som en naturvidenskabelig disciplin. Han havde opnået en basal viden om gæringsprocessen, og han havde fundet ud af, hvordan man skulle fjerne bakterier i gæren og i øllet, hvis man skulle undgå, at øllet blev dårligt. Bakterieinfektion var dog ikke det eneste, der gjorde øl dårligt, og bryggerierne havde endnu et stykke vej til at have fuld kontrol over deres produktion.

I starten af 1880'erne kom ”ølsygen” til Carlsberg bryggeriet, hvor man i 1877 havde ansat Emil Christian Hansen som professor på det nye Carlsberg Laboratorium i Valby. Hansen blev født i Ribe under fattige kår, og han arbejdede blandt andet som malersvend, før han påbegyndte sine studier i København. I 1876 fik han tildelt Københavns Universitets guldmedalje for et essay om svampe, og det var ham, der i 1883 fik opgaven med at redde Carlsbergs ølproduktion.

Hansen kendte alt til Pasteurs arbejde, som han byggede videre på. Han opdagede, at den anvendte ølgær faktisk bestod af flere slags gærsvampe, som han opdelte i ”vildgær” og ”kulturgær”. Han opdagede desuden, at gærsvampene kunne kultiveres, og ved at isolere de nyttige celler og fodre dem med en sukkeropløsning kunne han lave en helt ren gærkultur. Resultatet var over al forventning: Pludselig kunne Carlsberg næsten problemfrit brygge et ensartet produkt igen og igen.

Carlsberg fik således en industriel fordel frem for alle andre bryggerier, og den situation kunne bryggeriet i virkeligheden have valgt at bruge til egen fordel. Brygger Jacobsen valgte dog at fortælle åbent om Hansens arbejde, og den nye rene gær blev endda stillet til rådighed for bryggere verden over. Gæren blev døbt ”*Saccharomyces Carlsbergensis*”, Pasteur roste Hansens arbejde og indstillede ham til en medalje, og produktionen af øl blev aldrig den samme igen. Nu kunne man styre brygprocessen!



CITY 7C

Specially designed frame
built from aluminium.

3999,-

MSQ

From authorized dealers only - www.msq-bikes.dk

4. "Det bedste øl kommer fra USA"

I dette kapitel fortsætter vi vores gennemgang med uddrag af øllets historie, men nu kigger vi på moderne tid, hvilket vil sige 1900-tallet og frem. Blandt andet skal vi se på de seneste 10 års udvikling i Danmark. Det er en historie, der giver os et naturligt udgangspunkt til at besøge ølandet USA, som står bag noget af verdens dårligste og verdens bedste øl. Og så skal vi stifte bekendtskab med en række af de nye, danske mikrobryggerier.

4.1 Verdens bedste ølland

Jeg fortæller gerne folk, at USA er verdens bedste ølland, og det er et udsagn, der chokerer mange, for når man har sagt øl og USA, svarer de fleste Budweiser. Og som nævnt har amerikansk Budweiser længe været kendt som noget af det meste kedelige og smagsløse øl, man kan opspore. På trods af dette finder man dog utallige fremragende bryg i det store land på den anden side af Atlanten.

Nu er der naturligvis delte meninger om, hvorvidt USA lige netop er verdens *aller*bedste ølland, men der kan ikke være tvivl om, at landet byder på nogen af de mest interessante smagsoplevelser for en rigtig ølentusiast. Problemet er, at en stor del af de amerikanske kvalitetsbryg brygges på mikrobryggerier med forholdsvis lille produktionskapacitet, og derfor ser vi sjældent disse øl i Danmark. Hvorfor nu denne interesse for USA? Jo, i USA har man gennemgået en øludvikling, der minder meget om den, vi er lige midt i her i landet: Der lanceres konstant nye øl og måske mest interessant, så åbner der i øjeblikket masser af nye bryggerier.

Danmark er ramt af ølfeberen som aldrig før, og det er ikke uden grund, at der tales om en ølrevolution. Det mest bemærkelsesværdige er måske, at vi ikke bare brygger meget øl selv, vi importerer også meget øl. Det er der ikke mange ølbryggende lande, der gør i samme omfang. I eksempelvis Tyskland er man meget ølpatriotiske, og her drikker man næsten kun de lokale bryg, mens importøl ikke har mange chancer. I Belgien er bryggerierne begyndt at lave øl, der kun sælges på det danske marked, og flere bryggerier eksporterer allerede mere øl til Danmark end til hele det store amerikanske marked.

Denne kombination af en stor egenproduktion af øl og et kolossalt importølsmarked er lige så småt ved at gøre Danmark til verdens bedste ølland. For at forstå den danske ølrevolution nærmere, må vi dog først til USA, der for snart 100 år siden gennemgik en bemærkelsesværdig udvikling på alkoholområdet.

4.1.1 Forbudstiden

Op igennem 1800-tallet voksede den amerikanske afholdsbevægelse massivt, og i 1900-tallet var den blevet så stærk, at politikere for alvor begyndte at frygte den. Alkohol blev opfattet som roden til alt ondt, og kunne man sænke alkoholforbruget, forventede man, at man tilsvarende kunne løse

landets problemer med kriminalitet, fattigdom, høj dødsrate, svag økonomi, lav livskvalitet, korruption, sociale problemer, høje skatter, dårlig sundhedstilstand og hygiejne!

Alkoholforbud blev et vigtigt emne i stort set alle valg lige fra små lokale afstemninger til stats- og nationalvalg. I 1905 havde 3 stater allerede forbudt alkohol, i 1912 var det 9 stater og i 1916 var der alkoholforbud i 26 af landets 48 stater. Den 16. januar 1920 trådte den såkaldte "18th Amendment" (18. tilføjelse til USAs forfatning) så i kraft, hvorved det blev forbudt at fremstille, sælge, transportere, importere og eksportere nogen form for alkohol på mere end 0,5 % i USA. Forbudstiden var en realitet, og det sendte de amerikanske bryggerier ud i en lang og dyb krise.

Vi har tidligere nævnt bryggeriet Anchor i Californien, og ifølge bryggeriets egen hjemmeside lavede brygmestrene på stedet den gang ikke andet end at vente på, at Forbudstiden hørte op. Andre amerikanske bryggere overlevede dog tiden ved at lave maltekstrakt og alkoholfrie drikke som de såkaldte "near-beers", der var maldrikke med alkoholprocent på de tilladte 0,5 %. Det store Anheuser-Busch bryggeri (dem med Budweiser) levede desuden af at lave is, maltsirup, bagegær og en chokoladedrik, Coors Brewing Company lavede et produkt baseret på malt og mælk, som blandt andet blev brugt til Milky Way og Snickers chokolade, mens et af koncernens datterselskaber producerede keramik. Miller Brewing Company lavede forskellige kornbaserede drikkevarer som for eksempel malttonic.

JUNGERSTED MEDIA

Skulle jeres annonce have været her?

Ønsker du at blive annoncør i bøgerne, skal du kontakte **Jungersted Media**, der står for annoncesalget i samtlige udgivelser på **onLibri.dk**.

www.jungersted.com

Jungersted Media Allégade 8 F 2000 Frederiksberg Telefon: 33 22 20 20 Att: Mette Skovbo - ms@jungersted.com

Forbudstiden varede i tretten hårde år, hvor kriminaliteten blomstrede, økonomien kollapsede og smugkroer fik alkoholforbruget til at eksplodere. I 1933 vedtog USAs Kongres "21st Amendment", der endeligt afskaffede alkoholforbuddet, hvilket skabte national feststemning. I den forbindelse skyndte Miller Brewing Company sig at sende en kasse High Life øl til præsident Roosevelt som tak.

Selv om alkohol blev fremskaffet og drukket på utallige opfindsomme måder, blev Forbudstiden en katastrofal begivenhed for den amerikanske bryggeriindustri. I Washington var der 5 bryggerier før Forbudstiden, og da alkohol igen blev lovligt i 1933 genåbnede kun 2 af bryggerierne. Og disse tal er slet ikke enestående. Kilder fortæller, at der omkring år 1900 var 2.000 uafhængige bryggerier i hele USA. I 1934 var kun 756 bryggerier tilbage, og seks år senere var dette tal faldet til 611. Faldet fortsatte, og antallet af bryggerier i hele landet nåede i 1983 ned på kun 80 (fordelt på 51 virksomheder), og året efter var der 83 (fordelt på kun 44 virksomheder)!

4.1.2 Mikrobryggeri-revolutionen

Ikke nok med at antallet af bryggerier faldt, det var kun de største, der overlevede. Dette hang naturligt sammen med, at de store bryggerier havde økonomisk styrke til at overleve den hårde Forbudstid, men også at først radio- og senere TV-reklamer begyndte at dominere markedsføringsstrategierne i USA. Her kunne de små bryggeriers pengepunge ikke være med, og resultatet blev store opkøbsrunder, der samlede landets bryggerier i mægtige selskaber.

De store bryggerier satsede på at sælge store mængder, og det skulle være øl, som alle kunne hælde i sig, hvilket igen betød, at øllet skulle være let-drikkeligt. Marketingsfolk taler om høj "drinkability". En hel generation af amerikanerne var vokset op med sodavand uden overhovedet at have kendt til øl, og de skulle have øl uden for megen smag og ikke for megen fylde. Det blev grundlaget for de kedelige, kønsløse amerikanske øltyper, som mange i dag elsker at hade.

Heldigvis var mange amerikanere ikke glade med den udvikling. En del var så utilfredse, at de begyndte at brygge deres eget øl i hjemmet, og det bredte sig snart til værtshuse og bryggerier. Et af de første skridt blev faktisk taget allerede i 1965, da Fritz Maytag overtog et kriseramte Anchor Bryggeri i Californien. Maytag kæmpede for at bevare de traditionelle Anchor-opskrifter fra før Forbudstiden, og han var heller ikke bange for at prøve nye, spændende opskrifter som Anchor Porter, Liberty Ale og Old Foghorn, øl der alle er på markedet den dag i dag (også det danske marked), og som absolut er værd at prøve. Det blev en kæmpe succes for Anchor, som til sidst måtte udvide og finde nye lokaler. Det skete i 1979, og 10 år senere fejrede man det med at brygge sumerisk øl – men den historie har vi allerede været igennem i sidste kapitel!

I 1977 blev den første øl i New Albion Brewery i Californien serveret, og det omtales af mange som USAs første mikrobryggeri. Selv om bryggeriet lukkede igen seks år senere, nåede det at inspirere de utallige hjemmebryggere, der allerede fandtes overalt, og nye mikrobryggerier begyndte at dukke op overalt i rasende fart. Et af de klassiske er Sierra Nevada Brewing Company, der begyndte at brygge i 1980. Sierra Nevada laver stadig noget af det mest smagsfulde amerikanske øl, som for øvrigt også kan købes på det danske marked. I 1990 blev de endda de

første af de små, der brød ud af betegnelsen "mikrobryggeri", som lidt løst defineredes ud fra en produktion på 25.000 tønder øl.

I 1982 åbnede Yakima, den første "brewpub" hvor der serveredes både mad og hjemmebrygget øl, og det blev startskuddet til en lang række lignende brygværtshuse. Samme år startede "Great Americal Beer Festival", hvor 20 forskellige bryggerier præsenterede deres øl. I 2006 afholdes ølfestivalen for 25. gang, og der forventes deltagelse fra over 370 bryggerier, der vil præsentere mere end 1.600 forskellige øl til de 30.000 gæster. I dag er antallet af bryggerier i USA omkring 1.500, og stort set alle er altså opstået på omkring kun 20 år. Cirka 1.000 bryggerier åbnede alene i 1990'erne. Det er sandelig gået stærkt!

4.1.3 Den danske ølrevolution

Alt hvad der er sket i USA, begynder vi nu at kunne nyde godt af i Danmark. Ikke nok med at de mange importører er begyndt at hente amerikanske øl hjem til de danske supermarkeder og specialbutikker, de amerikanske mikrobryggerier har også inspireret en stor del af de personer, der i dag har startet mikrobryggerier i Danmark. Den danske ølrevolution er ligesom i USA startet med håndbryggere, der enten privat eller sammen med andre i laug og foreninger har brygget deres helt egen øl efter opskrifter, de har kunnet ændre som det passede dem. Her kan man eksperimentere med øltyperne, og det er hurtigt blevet klart, at man selv kan brygge øl, der er betydeligt bedre end det, der kommer fra de store industribryggerier.



Friluftsland.dk

Nye, spændende efterårsvarer i butikkerne og i On-line Shoppen

Et stort skridt i den danske øludvikling skete i september 1998, hvor foreningen Danske Ølentusiaster (www.aale.dk) blev stiftet som den første rigtige landsdækkende ølklub. Tidligere havde der naturligvis eksisteret masser af små lokale ølklubber, personaleforeninger, loger og lignende, der gik op i at smage på meget forskelligt bryg, men det lykkedes nu Danske Ølentusiaster på ganske kort tid at blive en samlende forening for alle med interesse i øl, og sammen kunne entusiasterne gå ud og lægge et pres på værtshuse, detailhandel og nyhedsmedier. Det blev lige pludseligt kendt vidt og bredt, at der var stor interesse blandt forbrugerne for spændende specialøl, og herefter er det gået rasende stærkt.

Man kan sige, at ølrevolutionen er foregået i to bølger: Første bølge bestod af vækst hos importørerne, hvoraf vi allerede nævnte nogle stykker i kapitel 2. Der blev hentet flere spændende øl hjem, nye importfirmaer opstod, og vigtigst af alt begyndte detailhandel og specialbutikker også at sætte flere og flere øl frem på hylderne. Anden bølge af ølrevolution drives af mikrobryggerierne. Nu viser vi, at vi også selv kan brygge, og antallet af nye danske bryggerier har langt fra toppet.

Under hele dette forløb har foreningen Danske Ølentusiaster udviklet sig i samme tempo, og medlemstallet er steget voldsomt til omkring 10.500 i 2006. Foreningens ølfestival vokser tilsvarende fra år til år, og i 2006 blev der præsenteret over 1.000 forskellige øl for de mere end 11.000 gæster.

Det er oplagt at sammenligne med udviklingen i andre lande. Vi gennemgår nogenlunde samme forløb som i USA, men det hele er dog gået stærkere, da Danmark er meget mindre, og nyheder og trends spredes hurtigere over hele nationen. Netop idet Danmark er så lille et land, er det nødvendigt at sammenligne bryggeriudviklingen i forhold til landets størrelse, og der har vi klart overgået USA, som har cirka 5 bryggerier pr. millioner indbyggere. I Danmark har vi lige nu 12-13 bryggerier pr. millioner indbyggere (august 2006). Mere interessant er Tyskland med 15-16 bryggerier pr. millioner indbyggere, men hvis bryggeriudviklingen fortsætter i Danmark, vil vi inden for et halvt til et helt år have flere bryggerier målt i forhold til indbyggertal end alle andre store øllande. Dermed kan vi endelig begynde at kalde os indbyggere i "*verdens bedste ølland*"!

Tænk bare: Hvis USA ikke havde indført alkoholforbud, havde det amerikanske ølmarked måske ikke udviklet sig til at bestå udelukkende af tyndt, kedeligt øl. Og så havde landets ølelskere nok ikke startet langt over 1.000 mikrobryggerier i protest, hvorved danske håndbryggere ikke var blevet inspirerede til at starte en tilsvarende ølrevolution. I hvert fald kunne udviklingen være forløbet helt anderledes.

4.2 De danske mikrobryggerier

Nu har vi været gennem en generel beskrivelse af den udvikling, der har gjort, at USA og Danmark i fællesskab kan betragtes som nogen af verdens bedste øllande. For at se lidt nærmere på den danske historie, skal vi nu besøge et lille udvalg af de mange mikrobryggerier, der har været med til at drive udviklingen her i landet.

4.2.1 Apollo

Der kan ikke være nogen tvivl om, at vores lille rundtur i bryg-Danmark skal starte på Bryggeriet Apollo, der ligger lige ved hovedindgangen til Tivoli i København. Mange sætter startdatoen for den danske ølrevolution til stiftelsen af Danske Ølentusiaster, men vi må bestemt ikke glemme dem, der gik forud for udviklingen.

Bryggeriet Apollo åbnede i 1990 som Danmarks første og i mange år eneste "brewpub" eller brygværtshus. Her kan man sidde ved sit bord i restauranten og se bryggeren gå rundt og arbejde blandt store flotte kobberkedler, hvor husets helt eget øl fremstilles. Virksomheden bag bryggeriet var det Herning-baserede familiefirma Aage Damgaard ApS, som allerede ejede de kendte "A Hereford Beefstouw" restauranter.

Apollo har helt sikkert været det første møde med mikrobrygget øl for en stor del af Danmarks ølentusiaster. Bryggeriet lancerede et koncept med en fast pilsner samt en ny øl hver eneste måned. Her var der plads til at eksperimentere og prøve nyt, og igennem årene har man budt kunderne på øl med blandt andet chili, soltørrede tomater, kirsebær, hamp, chokolade eller anis.



Har man ikke besøgt Apollo i København, har man måske mødt konceptet andre steder i landet. I dag har Apollo tre søsterbryggerier med samme koncept: Sct. Clemens i Århus, Bryggeriet Herning og Flakhaven i Odense. For nylig er man begyndt at udvide sortimentet lidt, man præsenterer indimellem udenlandske gæsteøl, og hvis kunden er særligt glad for månedens øl, kan han tilmed købe en 2-liters flaske af øllet med ud af huset.

4.2.2 Refsvindinge

Apollo var ikke de eneste, der skilte sig tidligt ud. Bryggeriet Refsvindinge på Østfyn blev stiftet helt tilbage i 1885 og har i alle år været ejet af den samme familie Rasmussen. Bryggeriet bryggede de første 100 år kun hvidtøl, men i 1986 kom den første pilsner til. I 1995 så Danmarks første ale (overgæret øl) i mange år dagens lys: Refsvindinges Ale nr. 16 blev en stor succes og kåret af flere som landets bedste øl.

Det lille gårdbryggeri har stadig sit oprindelige malteri på loftet, hvor man laver ægte røgmalt. Dette bruges til markedets eneste ”skibsøl”. I sortimentet finder man også en fynsk boghvedeøl, en æbleøl samt den mørke Mors Stout, der blev valgt til Årets Ølmyhed af Danske Ølentusiasters medlemmer i 2003. Besøger man bryggeriet er der mulighed for at købe øl i gårdsalget, og er man heldig, møder man den farverige brygger John Rasmussen. De seneste par år har John lavet blandt andet Ale nr. 16 og Mors Stout på Bryggeriet Vestfyens brygudstyr, hvilket har gjort det muligt at mætte den store efterspørgsel efter netop disse to øl.

4.2.3 Brøckhouse

Det var faktisk på Apollos søsterbryggeri Sct. Clemens i Århus, jeg første gang smagte øl fra Brøckhouse i Hillerød, eller rettere øl lavet af Allan Poulsen, der står bag bryggeriet. Allan er uddannet civilingeniør, og han havde sådan set et fint job inden for IT. Men han var træt af det danske pilsnerøl, og da han netop havde lagt mærke til, hvad der skete i USA, begyndte han i midten af 1990'erne at brygge sit eget øl.

Det var i år 2000, jeg stiftede bekendtskab med Allans øl (en belgisk hvedeøl), der deltog i et uofficielt danmarksmesterskab i hvedeølsbrygning, som blev afholdt på Sct. Clemens. Allans øl vandt stort, og jeg husker tydeligt, at det på det tidspunkt var noget af det bedste, jeg nogensinde havde smagt. Allan fik efterfølgende rigelig med rosende ord fra alle sider, og det førte til, at han i 2002 kunne sige sit job op for at blive fuldtidsbrygger på sit bryggeri Brøckhouse.

Brøckhouse er en ægte succeshistorie, og bryggeriet har i dag 11 fuldtidsansatte. Øllet findes på flaske i det meste af landet, men den store produktion har medført, at man er begyndt at filtrere øllet før det tappes. Det ændrer lidt på smagen, og de øl man kan købe i dag, smager ikke som dem, man smagte for fem år siden. Det er dog en af ølrevolutionens charmer, for de små bryggerier kan netop tillade sig at ændre på smagen fra bryg til bryg. Det bliver derfor aldrig kedeligt at smage øl.

For god ordens skyld, skal det nævnes, at Brøckhouse skam stadig laver rigtig god øl, men som det første bryggeri har de dog også måttet konstatere, at salget er gået lidt tilbage. Det skyldes nok, at selv om bryggeriet stadig lancerer nye øl (senest en Galathea-øl i sommeren 2006), er selve

bryggeriet ikke længere nyt, og med to nye bryggerier hver eneste måned, er der nok at se til, hvis man som nysgerrig ølentusiast konstant vil prøve det nyeste af det nye.

4.2.4 Wintercoat

En anden deltager i det uofficielle hvedeølmesterskab i 2000 var Niels Jørn Thomsen, der i dag ejer bryggeriet Wintercoat. Ligesom Allan Poulsen har Niels Jørn ikke en brygmæssig uddannelse; han er gartner. I stedet har han lært sig faget selv, og det er over 25 år siden, han for første gang kunne smage sit eget bryg. Efterfølgende har han været aktiv i Haandbryggerlauget i Brabrand ved Århus, en forening hvor medlemmerne har kunnet brygge selv siden 1970.

På trods af at Niels Jørn kun blev nummer 2 efter Allan Poulsen ved hvedeølmesterskabet, havde han tydeligt bevist, at han kunne lave øl i topklasse, og i 2003 åbnede han så bryggeriet på sin fødegård uden for Århus. Bryggeriets navn stammer fra et kælenavn, som Niels Jørn og hans amerikanske kone Disa gav familiens hund, der om vinteren tillagde sig en tyk vinterpels. Af samme grund finder man en hund på alle bryggeriets flaskeetiketter, og bryggeriets slogan er "*vogter af den gode smag*".

På Wintercoat satser man i øjeblikket på et specielt "*Bed and Breakfast*"-koncept, hvor man kan overnatte i en toværelses lejlighed på loftet over bryggeriet. Lejligheden skulle være klar til de første gæster i efteråret 2006.



Fastansat
med stor frihed?
What do you do?

Hos os er du fastansat, selvom du selv kan bestemme, hvor og hvornår du vil arbejde. Læs mere om din faste frihed på manpower.dk



Manpower®

4.2.5 Herslev Bryghus

En mere ejendommelig forhistorie finder vi i Herslev ved Roskilde, hvor brygger Tore Jørgensen har startet sit bryghus. Tore flyttede tidligt hjemmefra, og som 23-årig blev han selvstændig svineproducent. Senere studerede han økonomi på RUC for så at starte på en karriere i erhvervslivet i en international virksomhed. Det var dog egen fødevarerproduktion, der interesserede Tore mest, og efter at have eksperimenteret med hjemmebryg i noget tid, blev det et ophold på et lille bryggeri i det nordlige England, der gav ham det sidste skub til at åbne bryggeriet på egen gård i 2004.

4.2.6 De professionelle

Det er ikke kun glade amatører, der bærer ølrevolutionen igennem ved at forsøge at leve af deres hobby. De professionelle brygmestre er også blevet grebet af trenden, og flere kommer fra jobs ved Carlsberg og Royal Unibrew.

Et af de mest succesfulde bryggerier er nok Nørrebro Bryghus i København, et brygværtshus med en anerkendt restaurant og et stort udvalg af både egne øl og importerede specialøl. Manden bag bryggeriet er Anders Kissmeyer, der har en fortid på 16 år som brygmester på Carlsberg. Kissmeyers projekt blev for alvor kendt, da TV2 fulgte de mange måneders byggeri i en udsendelsesrække om iværksætter. Den landsdækkende TV-dækning har helt sikkert givet Kissmeyer uvurderlig reklame og en flyvende start, men de fantastiske bryg har heldigvis kunnet leve op til berømmelsen.

En anden Carlsberg-brygmester er Birthe Skands, der i Brøndby sammen med sin mand har startet Bryggeriet Skands. Bryggeriet er resultatet af en drøm, der er ældre end de 18 år, hun arbejdede for Danmarks største bryggeri. Skands har modsat mange andre mikrobryggerier, som har lagt ud med fadøl, satset på flaskeøl lige fra starten, hvilket var nødvendigt, da strategien gik ud på at levere til den brede befolkning via en stor supermarkedskæde. Tilsvarende er der fra Skands' side ikke lavet så mange vågede og yderligtgående bryg. Øllet er lidt mere mainstream, men dog med betydelig mere smag end man kendte for 10 år siden i Danmark. Dermed kan man sige, at bryggeriet opfyldte det hulrum, der i starten var mellem de klassiske kedelige øl og de nye ekstreme øl, og salget går fremragende.

Også i Jylland finder vi "*professionelle mikrobryggerier*". Ved Silkeborg finder vi for eksempel Grauballe Bryghus, hvis skotsk-inspirerede øltyper er fremstillet af brygmester William Frank, der har en fortid hos blandt andet Thor, Ceres, Carlsberg, Tuborg samt bryggerier i Norge og Sverige. I Århus finder vi allerede nævnte Aarhus Bryghus, der på rekordtid er startet af tidligere brygmester og produktudviklingschef hos Royal Unibrew, Niels Buchwald. Buchwald forlod sit job i april 2005, tog til USA i maj for at købe et bryganlæg og i august præsenterede han sin første øl på et lokalt værtshus. I september påbegyndte han så leverancer af flasker til Dansk Supermarked i hele landet.

4.2.7 Alle de andre

Historien om de mange mikrobryggerier kan blive ved på flere sider, men det er nu ikke formålet med denne bog. Lad mig dog til sidst lige nævne Ølfabrikken i Nordsjælland, der er nogen af de

mest eksperimenterende bryggere blandt de nye, samt Bøgedal ved Vejle, der har fundet sin egen lille niche som et lavtech "dogme-bryggeri", hvor der brygges med egetræskar og brændefyret gruekedel, mens hejseværk og niveauforskelle sørger for at transportere øllet rundt i bryggeriet. Pumper er nemlig ikke tilladte på Bøgedal.

Dette var kun et ganske lille udpluk af de mange danske mikrobryggerier, men de andre må vi komme ind på en anden god gang.

4.3 Fremtiden for dansk øl

Et af de oftest stillede spørgsmål i den danske ølverden er i øjeblikket: "Hvor længe bliver det ved"? Hvor længe kan der blive ved med at åbne nye bryggerier, og hvornår går det den anden vej igen? Det er som bekendt svært at spå om fremtiden, og når man gør det på skrift, bliver det endda lidt risikabelt, for så bliver det pludseligt muligt om 5-10 år at se tilbage og pege fingre af mine – formentlig – forkerte profetier.

På den anden side synes jeg, det er betydeligt mere interessant, hvis man vælger at komme med konkrete forudsigelser, så man direkte kan sammenligne spådom og reel udvikling. Jeg vil derfor komme med følgende vurdering:

JUNGERSTED MEDIA



**Skulle jeres annonce
have været her?**

Ønsker du at blive annoncør i bøgerne, skal du kontakte **Jungersted Media**, der står for annoncesalget i samtlige udgivelser på **onLibri.dk**.

www.jungersted.com

Jungersted Media Allégade 8 F 2000 Frederiksberg Telefon: 33 22 20 20 Att: Mette Skovbo - ms@jungersted.com

Antallet af bryggerier vil fortsætte med at stige 3-4 år endnu, og vi topper ved 110-130 bryggerier. På det tidspunkt har de første mikrobryggerier nok også valgt at lukke igen. Konkurrencen er blevet for hård, indtjeningen for lille, og de oprindelige iværksættere har mistet gejsten. Det, der for nogen skulle have været en sjov og lukrativ beskæftigelse, er nu blevet et hårdt slid uden alt for megen glæde.

Ølmarkedet i Danmark er dog ændret for evigt. Vi går *ikke* tilbage til få, store bryggerier, der kun laver ensformige pilsnere. Efter et mindre fald i antallet af bryggerier vil vi ende på et stabilt højt niveau, hvor nogen mikrobryggerier vokser sig rigtig store, en del mellemstore klarer sig rimeligt, og hvor de allermindste kun overlever, hvis deres øl skiller sig så meget ud, at de kan betragtes som dyre, eksklusive specialprodukter. Desuden vil vi nok se flere brygværtshuse, der lever af både brygindustri og restaurationsdrift, ligesom små turist-bryggerier baseret på helt lokale markeder og/eller "Bed and Breakfast"-aktiviteter vil finde sin plads på ølscenen.

Fremtiden vil vise, hvor tæt min spådom er på sandheden.

5. Ølvidenskab

I dette kapitel skal vi gå lidt mere i dybden med øllets kemi og biologi. Hvad er for eksempel forskellen på overgær og undergær, og hvad er det, der gør humle så godt til øl? Hvorfor er sollys farligt for øl, og hvordan fungerer smags- og duftsansen? Vi skal desuden se lidt mere på ølfysik, hvor vi skal studere bobler, brusende øldåser og nedkøling af øl. Og hvordan holder man egentligt sine øl kolde, når man er på stranden?

5.1 Øllets kemi og biologi

Øl er resultatet af en række kemiske og biologiske processer. Vi vil slet ikke gå i detaljer med alle disse, men vi vil dog se lidt nærmere på nogle af ingredienserne.

5.1.1 Overgær og undergær

Et af de lidt sværere forhold at sætte sig ind i omkring øl er begreberne overgær og undergær. Navnene er opstået, fordi overgær gerne stiger op til overfladen under gæringen, hvorved der dannes et tykt skumlag. Undergær har i højere grad en tendens til at klumpe sig sammen og falde til bunds i gærkarret.

Spar på saltet – bevar smagen

Seltin indeholder 50% mindre natriumklorid end almindeligt salt og mere af de nyttige mineraler kalium og magnesium. Ved at salte med Seltin halveres din saltindtagelse naturligt uden at reducere smagen. Prøv nyhederne Seltin Kværn, Seltin Urter og Seltin Spicy.



Gær er som allerede nævnt en svamp, og den videnskabelige betegnelse ”*saccharomyces*” betyder faktisk direkte oversat ”*sukkersvamp*”. Tilsvarende har man kaldt overgær for ”*saccharomyces cerevisiae*” og undergær for enten ”*saccharomyces carlsbergensis*” eller ”*saccharomyces uvarum*”.

Der findes mange forskellige undertyper af gær i hver af de to hovedgrupper. Vi kender i dag flere tusinde typer af gær, og i praksis bruges nok nogle hundrede gærstammer til brygning rundt omkring i verden. Den præcise sammensætning af et bryggeris gær er dog som regel en forretningshemmelighed.

De forskellige gærtyper indenfor hver hovedgruppe opfører sig langt fra på samme måde, og for at gøre situationen endnu mere kompliceret, er molekylærbiologerne i dag ved at gå væk fra den traditionelle opdeling i overgær og undergær, da alle gærstammer i dag betragtes som meget nært beslægtede. Der findes da også bryggere, der kan finde på at bruge undergær som overgær for eksempel med hensyn til de temperaturintervaller, gæren arbejder under. Her vil vi dog opremse nogen af de mest normale træk, man sædvanligvis tilskriver gærtyperne.

Undergæring betragtes som en meget ren forgæring, hvor gæren omsætter næsten alt maldsukkeret til alkohol og kuldioxid, og øllet får dermed en meget klar og neutral smag. Gæren arbejder ved en meget lav temperatur, og forgæringen tager derfor lang tid.

Overgær arbejder ved en noget højere temperatur, og som med alle biologiske processer stiger hastigheden med øget temperatur, hvorfor en overgæring er hurtigere end en undergæring. Overgæring er dog ikke så ren en forgæring, og gæren efterlader gerne en lang række ekstra kemiske stoffer. Nogle er uønskede, mens andre giver de overgærede øl deres helt særlige smag. Det drejer sig for eksempel om de såkaldte estere, der er stoffer med meget markante frugtagtige dufte af for eksempel banan, ananas og æble. Ydermere vil overgæren ikke spise alt maldsukkeret, og det efterlader lidt ekstra sødme og fylde i brygget.

Ofte møder man i ølverdenen ordene ”*ale*” og ”*lager*”, og de betegnelser svarer stort set til henholdsvis overgærede og undergærede øl. Ale er beslægtet med det oldnordiske ord for øl, mens lager hentyder til, at de undergærede øl skal lagres efter gæringen. I nedenstående skema har jeg forsøgt at give en simpel oversigt over de to hovedgærtyper:

	Overgær	Undergær
Betegnelse	Sacch. cerevisiae	Sacch. carlsbergensis
Gæringstid	Kort (0,5 - 1 uge)	Lang (1 - 3 uger)
Gæringstemperatur	Høj (15 - 25 °C)	Lav (5 - 15 °C)
Lagringstid	Kort (dage) eller ingen	Lang (uger eller måneder)
Lagringstemperatur	Høj (10 - 15 °C)	Lav (omkring 0 °C)
Cellernes udseende	Lange kædeformede	Kugleformede
Eksempler på øl	Engelske og belgiske ales, oprindelige portere og stouts, altbier og hvedeøl.	Pilsnere, bockøl, schwarzbier og mange danske portere og stouts.

5.1.2 Smag kontra aroma

Enhver fødevarer indeholder en række smagsstoffer. Når vi spiser, kommer vi mad og drikke ind i munden, og her registreres smagens molekyler af kroppens celler, der efterfølgende sender et signal til hjernen, som opfatter og lagrer smagsindtrykket.

Man hører ofte fortalt, at smag kun registreres på tungen, og at smagsløgene kun kan opfatte én smag, enten surt, sødt, salt eller bitter. Det passer nu ikke helt. Smagen registreres af individuelle smagsceller, der er samlet i små grupper på mellem 20 og 40 celler. Disse grupper kaldes smagsløg. De enkelte smagsceller ødelægges konstant, hvorefter nye opstår, og levetiden for en smagscelle er kun omkring 10 dage. Et menneske har knap 10.000 smagsløg, der er fordelt over tungens overflade, kindernes indersider, undersiden af den bløde gane og på ganebuerne samt dele af strubelåget.

Mennesket kan ganske rigtigt skelne mellem fire grundlæggende smagslementer, men smagsløgenes individuelle smagsceller er følsomme for flere af disse smage, dog således at følsomheden er størst for en enkelt smag. På trods af at smagsløgene kun skelner mellem fire typer smag, kan hjernen ved at vægte de enkelte smage i forhold til hinanden genkende flere hundreder forskellig slags smag. Dette kan man sammenligne med, at øjet kan opfatte et stort spektrum af farver, selv om synscellerne kun er følsomme over for tre forskellige grundfarver (rød, grøn og blå).



DANHOSTEL
COPENHAGEN AMAGER

KOMMER GÆSTERNE LANGVEJS FRA?
DET ER NEMT OG BEKVEMT AT OVERNATTE PÅ DANHOSTEL COPENHAGEN AMAGER

Se muligheder og priser og book on-line på www.copenhagenyouthhostel.dk

Danhostel Copenhagen Amager
Vejlands Alle 200, 2300 København S
Telefon 32 52 29 08, www.copenhagenyouthhostel.dk

Spiser man et jordbær, kan det umiddelbart være svært at forestille sig, hvordan jordbærsmagen fordeles på de fire grundlæggende smage. Sagen er, mundhulens smagsløg kun er en del af smagsoplevelsen. En stor del af indtrykket kommer fra madens aromastoffer, der frigøres, når maden tygges, og som bevæger sig fra svælget op i næsehulen, hvor næsens lugteceller opfanger dem. Det, vi tror, er *smagen* af jordbær, er i virkeligheden hovedsagligt *duften* af jordbær!

Formålet med denne udredning af smagssansen er ganske enkelt at tydeliggøre, hvor afgørende aromastoffer er for oplevelsen af at drikke en øl. Netop derfor er det vigtigt, at nyde duften af en øl, før man hælder den ind i mundhulen, og når man lader øllet skylle rundt i munden for at få kontakt med alle smagsløg, kan det være en fordel at tage lidt ekstra luft ind i munden, så aromastofferne virkelig kan drive op til næsens lugteceller og bidrage til helhedsindtrykket.

Tror du mig ikke? Prøv selv at smage på en øl af to omgange: Først drikker du en tår, mens du holder dig for næsen. Herefter prøver du igen uden at holde dig for næsen. Der er stor forskel i smag mellem de to oplevelser.

5.1.3 Humlens smag og aroma

Humlen, der tilsættes øl, er som tidligere nævnt blomster fra humleplanten. Humle bidrager med bitterhed til øllet (registreres i munden), men det giver også en masse aromastoffer (registreres i næsen). Netop derfor inddeler man de mange forskellige humlesorter i ”*bitterhumle*” og ”*aromahumle*” efter deres indhold af de enkelte biokemiske smagsstoffer. Hermed har man også forklaringen på, hvorfor man gennem tidens løb har fundet det nødvendigt at udvikle forskellige humlesorter til de mange øltyper.

Humlens aroma kommer fra de såkaldte humleolier, der er ”*essentielle olier*” (kaldes også ”*aromatiske olier*” eller ”*æteriske olier*”). Disse olier giver en parfumeret duft, der for eksempel kan minde om blomster, forår, græs, urter eller citrus. Olierne er meget flygtige, og de fleste forsvinder under urtkogningen. Ønsker man et højt indhold af humlearoma, kan man tilsætte humlen meget sent i kogningen, for eksempel i de sidste få minutter. Man kan desuden foretage en såkaldt tør-humling (”*dry hopping*”), hvor humlen først tilsættes i forbindelse med gæringen eller lagringen, hvilket bidrager med en voldsom humlearoma. Denne praksis har især været populær i England.

Humlens bitterstoffer kommer fra såkaldte humleharpikser, der er en gruppe af kemiske stoffer, der opdeles i såkaldte alfa- og betasyrer. Alfasyren er den vigtigste, idet den bidrager med omkring 90 procent af humlens bitterhed, og når man opskriver egenskaber ved de enkelte humlesorter, er det som regel alfasyreindholdet, man vægter højest. Alfasyren er desuden bakteriehæmmende, og det er det, der virker konserverende på øllet.

For at alfasyren kan opløses i vandet og give bitterhed til øllet, skal humlen koge med i et stykke tid. Dette laver nemlig en omlejring af alfasyre-molekylets struktur (en såkaldt ”*isomerisation*”), og først da får man det fulde udbytte af humlens bitre bidrag til øllet. Som en standard for øllets bitterhed har man defineret en international bitter enhed (”*International Bitterness Unit*”, IBU). 1

IBU svarer til 1 milligram opløst alfasyre i 1 liter øl, og en typisk dansk pilsner ligger på omkring 25 IBU, mens enkelte af de nye ekstreme mikrobryg nogen gange ligger op imod 100 IBU.

5.1.4 Pas godt på din humle

Når humleblomsterne er høstede og tørrede skal de helst opbevares i lufttæt emballage og gerne på køl, da de ellers kan miste aroma og bitterhed ganske hurtigt. I gamle dage var man ikke så bevidst om humlens skrøbelighed. Humlen har været opbevaret i store baller, og man har nok brugt betydeligt større mængder, uden at øllet dermed har været mere humlet af den grund.

I dag bruger man mange steder humlepiller lavet af sammenpresset humle. Den kompakte form gør det lettere for bryggerierne at håndtere produktet, som samtidig holder godt på de flygtige smagsstoffer. Man kan endda få koncentreret humleekstrakt, og Bert Grant, der var manden bag den første brewpub i USA (Yakima, nævnt i kapitel 4), var kendt for at have en lille flaske med humleekstrakt i sin lomme, så hvis han blev budt en kedelig pilsner, kunne han altid peppe den lidt op.

Humle skal ikke bare opbevares i *lufttætte* poser – det bør også opbevares i *lystætte* poser. Alfasyren er nemlig temmelig følsom over for lys og specielt over for solens UV lys. Når lys rammer alfasyren, vil molekylerne ændre sig og danne et nyt kemisk stof, der lugter virkelig dårligt. Det kan minde om rådne æg og bryggere taler ofte om lugten af rovdyrbur. Sidstnævnte er faktisk ikke helt ved siden af, for de dannede stoffer findes også i stinkdyrets ildelugtende forsvarsvæske, der har gjort dyret så berygtet.



Vi har et spændende job til dig!

Uanset om du er nyuddannet uden erhvervserfaring, tilhører det "grå guld" eller ligger et sted midt imellem har vi et job til dig.

Via vores landsdækkende netværk og store kundeportefølje kan vi tilbyde vikariater og faste stillinger inden for de fleste brancher og på alle niveauer.

Lad os tale sammen om din fremtidige karriere.

Se www.temp-team.dk for mere information eller ring til din nærmeste TEMP-TEAM afdeling.

Det er derfor vigtigt, at man opbevarer sine øl så mørkt som muligt, hvilket også forklarer, hvorfor flasker som regel er mørkegrønne eller brune. Sidder man udenfor en hed sommerdag med højt solskin, kan det desuden være en fordel at finde lidt skygge til sin fadøl, for smagen kan sagtens ændres over relativt kort tid. Køb eventuelt to små fadøl i træk i stedet for én stor!

Det skal til sidst lige nævnes, at man også kan købe forskellige udenlandske (blandt andet engelske) øl, der kommer i helt lyse klare flasker. Det hænger sammen med, at man her har udviklet en speciel humle, der er meget mindre lysfølsom end almindelig humle, men den specielle humle sætter også nogle begrænsninger på øllets aroma.

5.2 Øllets fysik

Lad os nu se lidt mere på øllets fysik. Når man taler om øllets kemi og biologi, menes der normalt organiske molekyler og levende cellers indflydelse på øllet. Med fysik menes i stedet egenskaber som væske, gas og temperatur. Og det har at gøre med problemstillinger, vi alle kan forholde os til.

5.2.1 Hvordan køler man hurtigst sine øl ned?

Det ringer på døren, og udenfor står der to af dine gamle venner, du ikke har set i årevis. Det skal da fejres, og du byder dem ind på en øl. Men køleskabet er tomt, og den kasse øl, du har i skabet, er lunken. Hvad gør du nu? Øllet skal jo køles ned, og det tager rigtig lang tid, hvis du bare lægger dem i køleskabet. I stedet prøver du måske fryseren, og selv om det går lidt hurtigere, tager det stadig urimeligt lang tid. Gæsterne – og du selv – er jo tørstige.

Til at belyse problemet har jeg udført et forsøg, hvor jeg måler på, hvordan temperaturen i en øl ændrer sig under forskellige forhold. Til formålet udstyrede jeg en standard 33 cl ølflaske med en prop, hvori der sad en temperaturmåler. Øllet drak jeg og erstattede med vand, men det skulle ikke gøre nogen forskel på konklusionerne.

Først undersøgte jeg, hvor hurtigt en øl blev nedkølet i et almindeligt køleskab. Flasken blev lagt på en hylde, og temperaturen blev noteret løbende. Resultatet ses på Figur 5. I dette forsøg tog det 1,5 time bare at komme fra 20 til 10 grader, men det kan selvfølgelig gå hurtigere eller langsommere i andre køleskabe, der er indstillet anderledes.

Nu er luft i sig selv ikke så fantastisk til at bortlede varmen fra noget, der skal nedkøles, så for at sammenligne satte jeg en balje vand ind i køleskabet. Dagen efter var vandet i baljen samme temperatur som luften i køleskabet, og jeg gentog forsøget denne gang med flasken liggende i vandet inde i køleskabet. Nu tog det kun under 15 minutter at gå fra 20 til 10 grader (se Figur 5). Selv om både vandet og luften i køleskabet havde samme temperatur, var vandet altså langt mere effektivt til at bortlede varmen. Samme fænomen kendes fra en sauna: Hvis man sammenligner træ og metal i en sauna, føles metallet meget varmt, mens træet er helt behageligt at røre ved. Dette skyldes ikke, at træet og metallet har forskellige temperaturer, men derimod at de har forskellige varmeledningsevner.

Konklusionen er altså, at hvis man hurtigt vil have nedkølet en øl, skal man bruge koldt vand i stedet for at lægge den i køleskabet. En balje isvand er derfor helt perfekt til grillfesten. Og når

uventede gæster banker på døren, skal flaskerne blot i koldt vand, og gerne koldt rindende vand, hvorfor man med fordel kan stille en flaske under en kold, langsomt løbende vandhane.

Da dette nok ikke er det miljømæssigt mest forsvarlige – særligt hvis man skal have nedkølet en hel kasse – kan man benytte sig af følgende trick: Bland en masse isterninger med salt i en spand, og fyld så efter med lidt vand. Saltet får som bekendt is til at smelte (det kender vi fra vintertrafikken), og den fysiske proces forbruger en masse energi, der sænker temperaturen i hele blandingen. Blandingen kaldes en ”kuldeblanding”, og med de rette mængder salt og is kan man faktisk få temperaturen helt ned i nærheden af minus 20 grader. Ned i spanden med øllene, og de er klar på få minutter.

JUNGERSTED MEDIA

Skulle jeres annonce have været her?

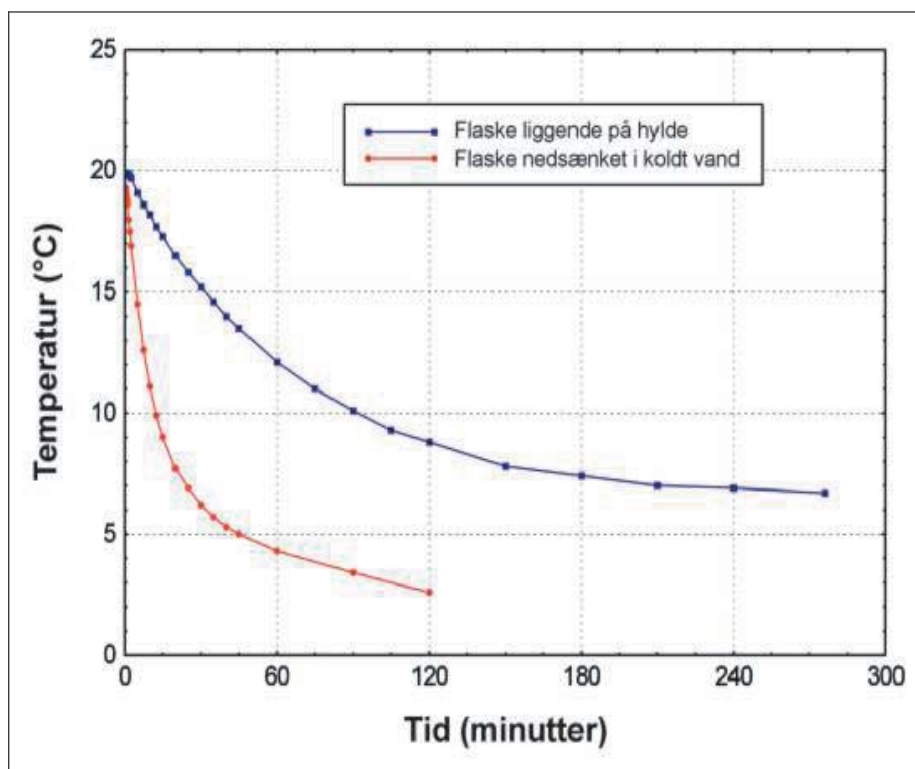
Ønsker du at blive annoncør i bøgerne, skal du kontakte **Jungersted Media**, der står for annoncesalget i samtlige udgivelser på **onLibri.dk**.

www.jungersted.com

Jungersted Media Allégade 8 F 2000 Frederiksberg Telefon: 33 22 20 20 Att: Mette Skovbo - ms@jungersted.com

Figur 5:

Nedkøling af øl i køleskab enten liggende på hylde eller i koldt vand inde i køleskabet. Temperaturen af luften i køleskabet og af vandet var præcis den samme.



5.2.2 Hvordan holder man sine øl kolde på stranden?

Hvad gør man, hvis man ikke har et køleskab eller en spand med isvand? Hvis man for eksempel er på skovtur eller på stranden, begge situationer hvor en typisk dansker gerne medbringer øl. Hvordan holder man sine øl kolde her?

Et klassisk forsøg går ud på at vikle et vådt klæde rundt om øllen, som derefter lægges ud i solen. Solens varme får vandet til at fordampe, og når vand fordamper, tager det en masse energi med sig, og øllet bliver koldere. Ganske smart, ikke sandt: Læg øl i solen og det bliver koldt! Desværre er det langt fra altid tilfældet.

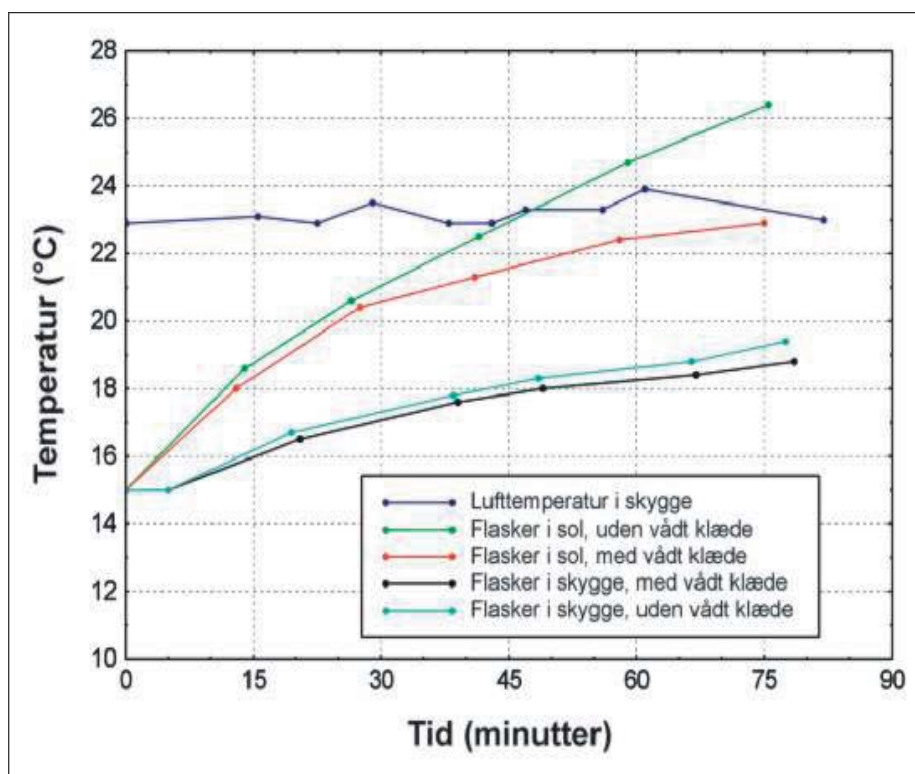
Det er helt rigtigt, at vand kræver ekstra megen energi for at gå fra væskeform til damp. Det samme kendes fra husholdningssprit, som dog fordamper hurtigere end vand. Får man sprit på hånden, føles det meget koldt, ganske enkelt fordi spritten fordamper og fjerner energi fra hånden. Tilsvarende kender vi det fra os selv: Vi sveder, og når sveden fordamper, afkøles kroppen, og denne proces forløber ekstra hurtigt, hvis vi placerer os i en let brise, som hjælper til med at få sveden til at fordampe.

Så bør det vel også virke med et vådt klæde om sin ølflaske? Jo, men husk lige på, at der jo også er varmt i solen, endog meget varmt i forhold til i skyggen. Så selv om øllet køles ned af vandet, der fordampes fra det våde klæde, varmes øllet også op af både den varme luft og af strålingen fra solen. Så hvad er nu mest effektivt; den nedkølende fordampning eller de opvarmende faktorer?

For at undersøge dette lavede jeg for nogle år siden et lille forsøg, hvor jeg satte fire grupper af flasker med vand fra vandhanen (15 °C) udenfor: Første gruppe stod i solen, anden gruppe stod i solen med et vådt klæde viklet rundt om, tredje gruppe stod i skyggen, og fjerde gruppe stod i skyggen med et vådt klæde omviklet. Ved nu løbende at måle temperaturen af flaskerne, kunne man få afklaret, om øl holder sig koldest i solen eller i skyggen, med eller uden et vådt klæde.

Figur 6:

Effekten af at lægge flasker omviklet et vådt klæde ud i solen.



Bemærk først den blå kurve, der viser lufttemperaturen i skyggen. Under hele forsøget, der varede næsten 1,5 time, var lufttemperaturen stort set konstant på 23 grader. Dernæst kan man se, at vandet, der står i skyggen, holder sig markant længere koldt end det, der står i solen. Og til sidst ser man, at både vandet i skyggen og det i solen holder sig koldere, hvis flasken er omviklet et vådt klæde. I solen er effekten lidt stærkere, for her fordamper vandet jo hurtigere. Konklusionen er dog, at øllene skal opbevares i skyggen, gerne omviklet af et vådt klæde, og meget gerne et sted, hvor der er meget vind, som også hjælper på fordampningen fra klædet.

Nu er forsøget naturligvis meget afhængigt af vejrforholdene samt af hvor tykt et vådt klæde, man vikler om øllene. Der findes skam også forsøg, hvor man har fået en direkte nedkøling ved at have øl omviklet af en tyk, våd avis liggende ude i solen. Jeg tror nu ikke, nøglefaktoren så meget er sol eller skygge. Det vigtigste er nok, hvorvidt flaskerne ligger i vind eller læ. Blæser det meget, skal man nok få nedkølet flaskerne, og vil man være helt sikker på, at øllene køles ned, kan man lægge flaskerne i det fugtige klæde og spænde dem helt fast på tagbagagebæreren på bilen for så at køre en tur på motorvejen. Den intense modvind giver helt sikkert kolde øl. Men kør nu forsvarligt!

5.2.3 Boblefysik

Hvis man ser på en lukket beholder (som for eksempel en flaske), der indeholder en væske og en gas (for eksempel øl og CO_2), vil noget af gassen befinde sig ovenover væsken (i toppen af ølflasken, lige under kapslen), mens noget af gassen vil være opløst i væsken. Denne situation er dynamisk, idet der hele tiden er CO_2 molekyler, der forlader væsken og går ind i gasfasen, mens andre CO_2 molekyler forlader gasfasen og opløses i væsken. Når systemet er i ligevægt, vil der være det samme antal molekyler, der forlader gassen, som der forlader væsken, og mængden af opløst CO_2 i væsken er altså uændret.



LEDERIET udvikler ledere og lederskab i offentlige og private virksomheder

Gode løsninger og effektivitet kræver godt lederskab. Den opfattelse deler vi med en lang række ledere, som har valgt at samarbejde med os i form af

Rådgivning • Undervisning • Teambuilding • Coaching • Analyser

Er du interesseret i at vide mere, så kontakt en af Lederiets tre partnere på tlf. 25 27 32 61. Eller læs mere på

www.lederiet.dk

Den mængde gas, der kan opløses i en væske, afhænger både af tryk og temperatur. For en fast temperatur gælder der, at den mængde CO₂, der kan opløses i øl, er proportional med trykket. Det vil sige, at hvis vi fordobler trykket i en ølflaske, vil der være dobbelt så meget CO₂, der kan opløses i øllet. Denne sammenhæng, der for eksempel har betydning for gstrykket i et fadølsanlæg, kaldes Henrys Lov og er opkaldt efter den engelske fysiker William Henry. Der gælder desuden, at en kold øl kan opløse mere CO₂ end en varm øl.

Når en øl i ligevægt åbnes, falder trykket i gassen lige over øllet. Dermed er øl og gas ikke længere i ligevægt, og væsken er pludseligt overmættet med CO₂, som straks vil begynde at forlade øllet. Der er to måder, gassen kan forlade øllet på. Den ene er gennem øllets overflade, hvor CO₂ kan undslippe direkte ud til luften, og den anden er ved at skabe bobler nede i øllet.

5.2.4 Bobler i ølglas – er mange bobler godt eller skidt?

I en ”svagt overmættet” væske (hvilket gælder for CO₂ i øl), er det ikke ”energetisk favorabelt” at danne bobler midt i væsken. Det er fysiker-sprog for, at det ikke kan lade sig gøre! Boblerne skal nemlig modvirke den overfladespænding, der findes i vand, og overfladespændingen afhænger af boblens radius.

Det sværeste er faktisk at *skabe* en boble. Når boblen først er dannet, kan den som regel sagtens vokse sig større. Det er helt som at puste en ballon op; det sværeste er at starte. Når der først er kommet lidt luft i ballonen, er det ikke så svært at puste den helt op.

I stedet må boblerne dannes på overflader af faste stoffer, som i praksis vil sige ujævnheder eller ridser på selve ølglaset eller små støvkorn i øllet. Disse ujævnheder vil ofte bestå af små cellulosefibre, der kommer fra luften (støv) eller fra viskestykket, som er blevet brugt til at tørre glaset. Næste gang du drikker en øl, så læg mærke til, at boblerne altid dannes på helt bestemte punkter på glaset eller i værste fald på støvkorn inde i selve øllet.

Det er af den grund, nogle ølentusiaster vælger at lufttørre deres ølglas efter vask, og det er desuden derfor, man ofte får skyllet sit ølglas, før man køber en fadøl på et værtshus. Det betyder endvidere, at beskidte glas laver flere bobler end rene glas, og hvis du en dag køber et glas fadøl, hvor der er ekstra mange bobbeldannende områder i bunden, har du formentligt fået et dårligt rengjort ølglas.

Der er dog enkelte undtagelser. Nogen ølglas er direkte designede til at danne skum. Et eksempel på dette er den belgiske Duvel øl, hvis originale glas har fået sandblæst et lille D i bunden. Den ru og ujævne sandblæste overflade skaber en kraftig bobbelsøjle, der stiger op og danner ekstra skum på toppen. Hagen ved idéen er selvfølgelig, at øllet bliver hurtigere fladt.

5.2.5 Min øl skummer over

Det er en almindelig misforståelse blandt folk at tro, at trykket i en øl stiger, når man ryster den, og at den derfor bruser over, når man åbner flasken. Men trykket stiger faktisk ikke, hvis en øl rystes. Man kan selv undersøge det med en øldåse. En aluminiumsdåse vil udvide sig en lille smule, hvis trykket stiger inde i den, og dette kan måles med en skydelære. Måler man på øldåsen før og efter,

man ryster den, opdager man, at dåsen har samme tykkelse. Man kan også bare mærke efter ved at give dåsen et klem; trykket påvirkes ikke.

Når en øl bruser over efter en rystetur, skyldes det, at man får rystet en masse små CO₂ bobler ned i øllet. Så snart man åbner øllen, falder trykket over øllet til 1 atmosfære, og væsken bliver overmættet med CO₂. Boblerne vil nu udvide sig for at udligne trykket, og samtidig vil de små bobler virke som dannelsessted for yderligere CO₂-gas. Resultatet er en eksplosiv opskumning af øllet, der presses ud af flasken. Den eneste måde at undgå det på er at vente, for efter lidt tid vil de mange små bobler langsomt have bevæget sig op til toppen af øllen og ud af væsken.

5.2.6 Hjælper det at banke på låget af en øldåse før man åbner den?

Meget ofte har jeg mødt folk, der ikke kan åbne en dåseøl uden at banke lidt på låget først. Deres forklaring er, at det forhindrer øllet i at skumme over, når man åbner den. Er det nu rigtigt, eller er det bare en skrøne?

Lad os se på resultatet af endnu et lille forsøg: For at se om der er forskel på øldåser, der bliver banket på, og dem der ikke bliver banket på, har jeg udført et forsøg med 20 dåseøl. Alle dåserne blev rystet og åbnet – der blev banket på låget på halvdelen af dåserne – og det blev så målt, hvor meget øllet skummede. Som mål for dette blev dåseøllene åbnet, mens de stod i en dyb tallerken, og en plastikpose blev holdt over dåsen for at opsamle ølsprøjt. Mængden af spildt øl blev så målt i milliliter i et måleglas. For at tage højde for at dåserne blev rystet ens, blev de rystet, åbnet og sammenlignet parvis.

Der blev godt nok kun udført forsøg med 10 par dåser, og i den videnskabelige verden er det meget dårlig statistik, som naturligvis ikke kan bruges til at lave en endelig konklusion af effekten fra *“bank på låget”*. Man så dog, at hvis der var en effekt, var den ikke voldsom stor, for den trådte ikke tydeligt frem i målingerne. Tværtimod så man faktisk en effekt af, at den øl, der blev åbnet først, også skummede mest. Med andre ord, så er det bedste trick til at undgå ølsprøjt at vente lidt med at åbne øllen!

6. Øllets vidunderlige verden

Nu skal vi for alvor på opdagelse i de mange forskellige øltyper. Vi vil gennemgå en række hovedtyper, og der vil være konkrete eksempler på ølmærker, der i dag kan købes på det danske marked. Der er altså rig lejlighed til at smage, mens man læser!

6.1 Øltyperne

Dette kapitel er helliget en beskrivelse af de forskellige varianter af øl, men i stedet for at bruge den traditionelle præsentation, hvor typerne præsenteres én efter én, vil jeg her tage udgangspunkt i selve brygprocessen, der blev beskrevet i kapitel 1 og delvist i kapitel 5. Vi kigger således på øllets ingredienser og ser, hvilke øltyper man kan fremstille, når man anvender forskellige typer af gær, humle, malt og krydderier.

6.2 Gæren

Som allerede beskrevet kan brygmesteren vælge mellem hundredvis af gærstammer, men i praksis grupperer man ofte disse i enten overgær eller undergær, som hver har nogle grundlæggende fælles karakteristika. Dertil kommer de vildgærede øl, som er en kategori helt for sig.

6.2.1 De undergærede

Den altdominerende undergærede øltype er naturligvis pilsneren, der blev udviklet i Tjekkiet for over 160 år siden. Pilsneren er i dag den mest solgte øltype på grund af den høje ”*drinkability*”, og undergær er netop kendetegnet ved at være en ren forgæring, hvor smagen langt hen af vejen leveres af humlens bitterstoffer. Den danske udgave af pilsner er meget mild rent smagsmæssigt, hvilket hænger sammen med den omfattende brug af råfrugt, der jo er fuldt forgærbart uden at bidrage med nævneværdig fylde og smag. I den modsatte ende af skalaen finder vi de nordtyske pilsnere, som er kendt for at være særdeles humlede. Et strålende eksempel på dette er pilsneren fra Jever Bryggeriet ikke langt fra Wilhelmshaven i Nordvesttyskland.

En anden anerkendt øl på undergær er bocken, der har sin oprindelse i den tyske by Einbeck, hvis navn i en forvansket udgave har navngivet øltypen. Bock er traditionelt en stærk øl på mindst 6-7 procent, og smagen har en tydelig maltsødme. Bocken findes i flere sæsonudgaver som for eksempel mai-bock, og ved højtider brygger man gerne den ekstra stærke dobbelbock på mindst 7,5 %.

Den oprindelige dobbelbock blev brygget af paulanermunke nær München. Øllet var kendt som flydende brød, og da øllet endelig kom på markedet, blev det solgt som ”*Salvator*”. Paulaner Salvator har traditionelt været lanceret hvert år før påske, og øllen betragtes faktisk som den første påskeøl. Siden har andre bryggerier lavet dobbelbock, der alle har navne, som slutter med – ator: ”*Maximator*”, ”*Triumphator*” og min egen favorit ”*Animator*”, som dog ikke er på det danske marked. I Danmark har mikrobryggeriet Ølfabrikken lavet en dobbelbock med navnet ”*Fabrikator*”.

6.2.2 De overgærede

Selv om tyskerne selv var drivende kræfter i skiftet fra de gamle overgærede typer til de nye undergærede lagerøl, var det ikke alle, der brød sig om skiftet. Da lagerøllen nåede fra det centrale Europa til Düsseldorf i det vestlige Tyskland, opstod begrebet ”*altbier*”, der direkte oversat betyder gammeldags øl. Øllet er overgæret, men det lagres koldt i flere uger ganske som lagerøllene. Den kolde lagring nedtoner nogen af gærens aromaer, men altbier er som regel flotte mørke øl på 4-5 % alkohol, og de kan nok betragtes som tyskernes svar på Englands ales. I Danmark finder man for eksempel en økologisk altbier fra bryggeriet Pinkus Müller, mens den overgærede Duckstein også kan betegnes som en altbier. Ellers er øltypen ikke så udbredt herhjemme.

Englands ales er kendte og elskede af mange, men der er som sådan ikke tale om kun én øltype. I stedet taler man om navne som ”*mild ale*”, ”*bitter*”, ”*ESB*”, ”*pale ale*” og ”*brown ale*”. Bitter er en af Englands mest solgte øltyper. Hvis man på et dansk værtshus bare beder om en øl, får man en pilsner. I England vil man få bitter. Bitters er lyse i farven (men dog noget mørkere end pilsner), og så stammer den dominerende smag fra bitterhumlen. Alkoholprocenten er lav og kommer sjældent ret langt over 4 %. I Danmark er Fuller’s London Pride et udbredt eksempel.

ESB betyder ”*extra special bitter*”, og det er en noget kraftigere udgave af den almindelige bitter. Alkoholprocenten på ESB kommer gerne over 5 % og mange ligger omkring 6 %. Fuller’s bryggeriet laver en ESB, der er meget udbredt i Danmark, men ellers bør man helt sikkert prøve ESB’en fra det lille mikrobryggeri Wintercoat uden for Århus.

AUTOCOM.dk

Online bilauktion for alle pengene



Bilsalg på online bilauktion

Har du tid til at køre landet rundt og få bud fra 2.000 bilforhandlere, når du skal af med den gamle bil?

Skal du have solgt din bil, har du her en unik mulighed for at opnå den bedst mulige markedspris. Ved at sælge bilen gennem www.autocom.dk, vil der være 2.000 bilforhandlere, som er klar til at afgive bud på din bil.

Gratis tilmelding

Det er muligt for private, virksomheder og autoforhandlere at sælge sin bil på auktionen. Det er gratis at tilmelde din bil, og du får automatisk en vurdering af bilens værdi. Bliver bilen solgt er salæret fra 1.600 kroner inklusiv moms.

Mere om bilsalg på online bilauktion

- 1
Tilmeld bil til auktion

▶ [Opret din bil gratis](#)
- 2
Bestem din mindstepris

Du bestemmer en realistisk mindstepris, som bilen mindst skal opnå for, at du vil sælge den.
- 3
Modtag bud

2.000 godkendte bilforhandlere sidder klar til byde på din bil. Du modtager en e-mail efter hvert bud.
- 4
Solgt!

Køber henter bilen hos dig, og du modtager betalingen for din bil. Salær ved salg er mellem DKK 1.600 og DKK 2.500 inkl. moms afhængigt af din mindstepris.

Er man rigtig heldig finder man sin engelske ale som ”*cask conditioned*”. Det er ale, der gennemgår en eftergæring efter at være tappet på store tønder. Tønderne har traditionelt været leveret til pubberne, som så selv havde ansvaret for at lade øllet modne, før tønden blev anstukket. Cask ale er svært og dyrt at håndtere for værtshusene. For eksempel skal tønden ligge helt stille, gerne i nogle dage, før det serveres, så gæren får lov at bundfældes i tønden. For englænderne er det meget vigtigt, at øllet er helt klart og uden bundfald, når det drikkes. Øllet skal også have den rigtige temperatur, hvilket vil sige omkring 12 grader.

Hvis man er vant til at drikke iskolde fadøl, vil man nok rynke på næsen af sin første cask, specielt fordi cask ale også har et meget lavt kulsyreindhold. Øllet virker altså varmt og fladt, og nogen afviser ligefrem at drikke glasset ud, når de første gang møder øltypen. Det er nu synd, for fordelene ved cask ale er netop, at øllets og overgærens smag og aroma træder ekstra tydeligt frem, og hvis man går til glasset med et åbent sind, venter der mange gode oplevelser. På grund af de mange krav til cask ale, er der kun meget få steder i Danmark, der fører det. Man finder dog pubber i blandt andet København, Århus, Aalborg og Odense, hvor man har mulighed for at prøve Englands stolthed.

En hel del danskere har fået åbnet deres øjne for spændende specialøl ved at drikke belgiske ales. Det skyldes, at man i Belgien er kendt for at brygge særdeles kraftige øl, og kontrasten til den danske pilsner er maksimal. Det finder man specielt i de mange klosterøl, som brygges i stor stil i landet. Nogen af de bedst kendte klosterøl er de såkaldte ”*trappistøl*”, selv om der måske i virkeligheden slet ikke er tale om en egentlig øltype. Betegnelsen anvendes om øl, der brygges på trappistklostre. Trappistordenen blev stiftet som en mere streng underorden af Cistercienserordenen, der igen er den munkeorden, vi i Danmark har kendt fra blandt andet Øm Kloster og Esrum Kloster. Trappisternes officielle navn er da også ”*Cistercienser Ordenen af Streng Observans*”.

Der findes omkring 70 nonneklostre og 100 munkeklostre (ét af dem på Bornholm) af trappistordenen verden over, og heraf er det kun seks belgiske og et hollandsk, der brygger øl i dag. De syv trappist-ølmærker hedder Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle, Westvleteren, Achel og La Trappe. Sidstnævnte er den hollandske trappist, som dog fik frataget retten til betegnelsen mellem 1999 og 2005, hvor et kommercielt bryggeri tog sig af at lave øllet. Bryggeriet er stadig involveret, men i dag deltager munkene også i arbejdet, og derfor har den Internationale Trappist Sammenslutning givet klosteret tilladelse til igen at bruge trappist-logoet på deres produkter.

Trappisterne har gjort meget ud af at være selvforsynende, og netop derfor er det ikke underligt, at brygvirksomhed har været en vigtig beskæftigelse. Trappistøllene er alle overgærede, og de findes i forskellige udgaver. De svageste øl drikker munkene som regel selv, hvorfor de ikke findes ret mange steder på markedet. En stærkere og mørkere udgave kaldes en ”*dubbel*”, mens en endnu stærkere og helt lys udgave kaldes en ”*trippel*”.

6.2.3 De vildgærede

Andre ølvarianter, Belgien er berømt (eller berygtet) for, er vildgærede øl og frugtøl, som stort set ikke brygges andre steder i verden. Med vildgærede øl menes, at forgæringen gennemføres med vildtlevende gær, der slår sig ned i den søde urt ganske som helt tilbage i oldtiden. Disse øl har en

voldsom syrlighed skabt af de ukultiverede gærstammer. En frisk vildgæret øl kaldes en ”*lambic*”, hvis navn formentligt stammer fra den lille belgiske by Lembeek syd for Bruxelles, et område hvor man traditionelt har brygget typen.

Det er ikke let at finde lambic i dag, men enkelte af importørerne af belgisk øl som Roskilde Øl, Amby Import i Skanderborg eller Ølbutikken på Vesterbro i København kan sikkert fremskaffe noget på forespørgsel. Desuden har det helt nye mikrobryggeri Mikkeller i København eksperimenteret med at lave dansk lambic.

De vildgærede øl findes i langt højere grad i form af øltypen ”*gueuze*”, der er en blanding af ung og lagret lambic. Når gueuzen er blandet, gennemgår den ekstra forgæring på flasken. Resultatet er en syrlig, kompleks og perlende drik, der af mange kaldes øllets champagne. I Danmark har flere importører kastet sig over typen, og man finder for eksempel mærker som Timmermans Gueuze, Belle Vue Gueuze og Cantillon Gueuze.

Hvis lambic og gueuze er for syrlige, kan man eventuelt prøve varianten ”*faro*”, der er en lambic sødet med kandissukker. Endelig benytter belgierne sig i stor stil af muligheden for at afbalancere syrligheden med frugt og bær. De klassiske er ”*kriek*” (kirsebærøl) og ”*frambozen*” eller ”*framboise*” (hindbærøl), og på det danske marked finder man for eksempel Belle Vue Kriek, Liefmans Kriek og Boon Framboise.


- VI SPARER DIG FOR EN DEL



METAX Online

METAX Online er en service, hvor du via internettet kan få oplysninger om din konto hos os.





e-mail kvittering

Forestil dig, at din mobiltelefon fungerede som fjernbetjening til benzintanken. At du fra bilen kunne ringe op til en af standerne, taste din kode og frigive den til tankning. Fascinerende ikke?



e-mail kvittering

Hvorfor bruge tid på at få udskrevet en kvittering i vores automat, når du har tanket eller vasket. I fremtiden kan du få sendt din kvittering via e-mail helt automatisk hver gang. Du sparer tid, samt besvær med at samle og opbevare dine kvitteringer. Det er selvfølgelig helt gratis!

METAX-OLIE A/S Gl. Havn 1 9000 Aalborg metax@metax.dk Tlf. 99 33 33 33

6.3 Humlen

6.3.1 Lidt humlede

Humle er en vigtig del af øl, men det indgår i de forskellige øltyper med meget varierende styrke. En af de engelske øltyper, der har mindst humle, er ”*mild ale*”, der samtidig har et lavt alkoholindhold på 3-4 %. Dermed har den i England været drukket som en såkaldt ”*session beer*”, en øl der kan drikkes gennem længere tid, uden at man bliver træt af den, og uden at man bliver alt for fuld. I Danmark laver bryggeriet Wintercoat en mild med navnet More Please. Den blev oprindeligt døbt Wintercoat Mild, men de danske forbrugere tog lidt afstand fra navnet, hvorfor det blev ændret.

En beslægtet øltype er ”*brown ale*”, der dog som regel har betydelig mere maltsødme i smagen. Brown Ale laves i Danmark af blandt andet Wintercoat, Baggårdsbryggeriet, Ørbæk, Husbryggeriet Jacobsen, Fur Bryghus, Raasted Bryghus, Ølfabrikken og Holbæk Bryghus.

Endnu en øltype med ganske lidt humle er den belgisk hvedeøl, også kaldet ”*biere blanche*” eller ”*witbier*”. Det er en overgæret øl brygget på bygmalt og umaltet hvede, som krydres med koriander og tørret appelsinskal, hvilket giver en frisk og let syrlig smag næsten uden humlebitterhed. Øllet er ufiltreret, hvilket giver en karakteristisk mælkehvid farve, og alkoholprocenten ligger typisk på 4,5-5,5.

Den kendteste af Belgiens hvedeøl er helt sikkert Hoegaarden Wit. I byen Hoegaarden ophørte produktionen af hvedeøl i midten af 1950'erne, men en lokal mand besluttede sig for at genstarte traditionen. Pierre Celis var nabo til den sidste hvedeølsbrygger i byen, og af ham lærte han at brygge. I 1966 startede han så med at brygge den moderne Hoegaarden Wit, der blev en kæmpe succes.

Desværre brændte bryggeriet i 1985, og det gav Pierre Celis økonomiske problemer. Det blev indledningen til et samarbejde med Belgiens største bryggerivirksomhed, Interbrew, som købte hele bryggeriet i starten af 1990'erne. Celis manglede frihed til at brygge efter sin egen opskrift uden indflydelse fra Interbrew, og han tog i stedet til Texas, hvor han åbnede et nyt bryggeri, der selvfølgelig lavede hvedeøl: Celis White.

Pierre Celis satsede alt på bryggeriet i Texas, men igen endte det med, at han solgte til et stort bryggeri, Millers. På trods af at han nu (i 2006) er 83 år, kan han ikke bare sidde stille og nyde sit otium – han er ved at starte et nyt bryggeri i Texas!

6.3.2 Meget humlede

En øltype, der pr. definition skal være kraftigt humlet, er ”*India Pale Ale*” (IPA), der er en engelsk øl, som stammer fra Storbritanniens kolonitid. I 1700-tallet skulle man fragte betydelige mængder af øl fra England til engelske soldater og kolonister i Indien. Sørejsen tog op imod et halvt år, og temperaturen nåede højt op under rejsen tværs over ækvator, forhold som datidens øl ikke kunne holde til. I 1780'erne udviklede brygger George Hodgson i London så en ny øl baseret på en almindelig engelsk ale. Idéen var at lave øllet ekstra stærkt samt tilsætte store mængder humle.

Resultatet blev en stærk og meget bitter øl, hvis indhold af alkohol og humlebitterstoffer konserverede øllet til den lange rejse.

I dag er engelske IPAer slet ikke så humlede som tidligere, og alkoholprocenten er også lavere end i kolonitiden. Øltypen er dog blevet meget populær i Danmark, hvor rigtig mange mikrobryggerier har kastet sig over den. Også i USA er typen populær, og Brooklyns Brewerys East India Pale Ale er et glimrende eksempel på en amerikanske IPA. Den dejlige aromatiske smag skyldes brugen af den særlige amerikanske humletype ”cascade”.

6.4 Malten

Brygmesteren råder over et bredt udvalg af specialmalte, og ofte indgår disse i kombinationer i de enkelte øltyper. Man kan derfor ikke rigtig knytte én bestemt maltype til en given variant af øl. Her nøjes vi med at nævne nogle bryg baseret på henholdsvis lyse og mørke malte, store maltmængder samt røgmalt og hvede.

6.4.1 Lys malt

I kategorien med lys malt kan vi igen nævne pilsnere, men ellers er den belgiske ”golden ale” oplagt. Det oprindelige mærke er Duvel, som fås overalt i Danmark. Navnet betyder djævel, og det lyse, perlende og friske øl, der gerne serveres koldt, lokker nemt til et glas eller to mere. Først for sent går det op for én, at øllet er på 8,5 % alkohol.

CITY 7C

Specially designed frame
built from aluminium.

3999,-

MSQ

From authorized dealers only - www.msq-bikes.dk

Øllet brygges via en kompliceret 3-dobbelt gæring, der blev udviklet i mellemkrigsårene i et forsøg på at lave en belgisk udgave af den skotske ale, der blev sendt til fastlandet i stor stil under Første Verdenskrig. Øllet er populært, og mange bryggerier har kopieret øltypen med bryg, der har navne som Delirium Tremens, Judas, La Guillotine og Lucifer.

6.4.2 Mørk malt

De mest kendte øltyper lavet på mørk malt er nok portere og stouts. De to øltyper nævnes som regel samtidigt, hvilket hænger sammen med, at typerne er blevet rigtig godt og grundigt blandet sammen i tidens løb. Selv bryggerierne har svært ved at skelne. For eksempel kalder Thisted Bryghus deres Limfjordsporter for en ”*double brown stout*”, mens Carlsberg kalder sin Carls Porter for en ”*imperial stout*”.

Typerne er oprindeligt overgærede, og i dag er mikrobryggerierne også begyndt at lave originale, overgærede udgaver, men før i tiden var de danske portere og stouts undergærede (for eksempel Thistedes og Carlsbergs portere).

Man kender ikke så meget til porterens tidlige historie, og der verserer mange forskellige historier og anekdoter om dem. Typen opstod formentligt i London i starten af 1700-tallet, og nogen mener, at den opstod som en sammenblanding af tre forskellige øl, der blev specielt populær blandt byens dragere (”*porters*”), som arbejdede med at læsse og laste skibene i havnen. En anden historie fortæller, at et malteri ved en fejl fik ristet noget malt alt for meget. Der blev alligevel brygget øl på det, og det sorte resultat blev meget vellidt hos dragerne.

Ingen af historierne kan dog bekræftes af uafhængige kilder, og noget tyder på, at porteren bare er opstået som en naturlig udvikling af andre mørke øltyper på daværende tidspunkt. I dag tilskriver man dog den første porter brygger Ralph Harwood på Londons Bell Brewhouse, som skulle have opfundet øllen i 1722.

Stouten er opstået kort efter porteren. Man brugte den gang ordet stout om bryggeriernes stærkeste øl, og vi kender eksempler på øl, der er solgt som for eksempel ”*stout ale*”. Ordet kan oversættes til ”*kraftig*”, og vi genfinder betydningen i det danske ord ”*stovt*”. Stouten er altså en kraftigere udgave af en porter, og på et tidspunkt er navnet forkortet fra ”*stout porter*” til kun ”*stout*”.

Stout som selvstændig øltype har sit udspring i Dublin i Irland, hvor brygger Arthus Guinness udviklede en ”*extra stout porter*”, der ikke kun var brygget på malt, men også på umaltet ristet byg, der var en del billigere at producere. Netop brugen af umaltet byg betragtes som en af stoutens kendetegn. Selv i dag er den sorte Guinness øl en af verdens bedst kendte stouts, og det meget cremede skum (som skyldes tilsætning af kvælstof i stedet for CO₂ i øllet), gør øllet til en delikat oplevelse for både øjne og mund.

Kan man lide Guinness, bør man helt sikkert også prøve andre stouts og portere som Fuller’s London Porter, Anchor Porter eller en af de mange varianter fra de danske mikrobryggerier. De sorte øl er for øvrigt fremragende at lagre, idet de med årene bliver mere bløde og runde i smagen. I

Danmark har Royal Unibrew gjort begrebet ”*Årgangsstout*” kendt, og man kan sagtens gemme øllene i mange år ud over sidste holdbarhedsdato.

Når vi er ved de mørke øl, bør vi også nævne en specialitet fra det gamle Østtyskland. Her laves en helt mørk, undergæret øl ved navn ”schwarzbier” – sort øl. Denne øl stammer fra Bad Köstritz i Thüringen, hvor Köstritzer Schwarzbierbrauerei producerer den originale udgave. Interessant er det, at øltypen dog også har været meget populær i Japan siden 1800-tallet.

6.4.3 Meget malt

Bruger man rigtig meget malt, får man en urt med et højt sukkerindhold, og det er grundlaget for en særdeles alkoholstærk øl. Et eksempel på dette er ”*barley wine*”, der oversat til dansk betyder ”*bygvin*”. For at få alkoholprocenten og fylden helt i top tilføjer man endda indimellem ekstra råfrugt i form af sukker. Barley wines er overgærede, og visse bryggerier anvender vingær, der kan arbejde ved højere alkoholprocenter end almindeligt ølgær.

Typen har sin oprindelse i England, hvor man har lagret øllet på træfade i flere måneder og nogen gange i over et år. Den lange lagring har krævet ekstra humle, der sammen med alkoholen virker konserverende. Humlen kan derfor sagtens fornemmes i smagen, men det er dog maltsødmen og specielt den kraftige vinøse fylde, der er altdominerende i de mørke mahognifarvede bryg. De engelske udgaver af øltypen er typisk på omkring 8,5 procent alkohol. Eksempler på det er Fuller’s Golden Pride, der er en af mine egne favoritter. Prøv også Robinson’s Old Tom eller Young’s Old Nick.

JUNGERSTED MEDIA

Skulle jeres annonce have været her?

Ønsker du at blive annoncør i bøgerne, skal du kontakte **Jungersted Media**, der står for annoncesalget i samtlige udgivelser på **onLibri.dk**.

www.jungersted.com

Jungersted Media Allégade 8 F 2000 Frederiksberg Telefon: 33 22 20 20 Att: Mette Skovbo - ms@jungersted.com

I det restriktive USA er man ikke glad for at skrive vin på noget, der i virkeligheden er øl, og derfor bruger man her betegnelsen ”*barleywine-style*”. Det skal ikke opfattes sådan, at indholdet ikke er rigtig barley wine, men derimod at det ikke er rigtigt vin. Det gode gamle Anchor bryggeri var det første til at kopiere øltypen i USA. Anchor’s Old Foghorn er fra midten af 1970erne, og mange betragter stadig dette som en af verdens bedste barley wines. USA laver dog mange andre øl af den type, og man bør bestemt prøve repræsentanter som Brooklyn Brewery’s Monster Ale og Sierra Nevada’s Bigfoot Ale.

I Danmark er øltypen også populær, og den brygges for eksempel på Ørbæk Bryggeri, GourmetBryggeriet, Husbryggeriet Jacobsen, Nørrebro Bryghus, bryggeriet Mikkeller, Grauballe Bryghus, Raasted Bryghus og Brøckhouse.

6.4.4 Røgmalt

Hvis malten tørres ved at udsætte den for varm røg fra en brændefyret ovn, får den en klar smag og duft af røg, som man kender fra et lejrbrå. Smagen genfindes tydeligt i det færdige produkt, og brygmesteren skal passe på ikke at overdosere malten, da mange vil finde resultatet næsten udrikkeligt. Øl på røgmalt er derfor en af de mere kontroversielle øltyper, som folk enten elsker eller hader.

Personligt er jeg vild med røgøl, og klassikeren er den tyske Aecht Schlenkerla Rauchbier fra Bamberg i Bayern, der fås i flere forskellige udgaver som for eksempel en ”*märzen*” og en hvedeøl. Typen appellerer nok til dem, der også holder af røgede whiskys, og specielt finder jeg øllet rigtig godt både *til* og *i* mad. Jeg har for eksempel smagt helstegt kylling med røgøl, og øllet går også godt til røget ål. Her kan man med fordel hælde en lille smule Aecht Schlenkerla i det tilhørende røræg. Jeg har for øvrigt haft fornøjelsen af at møde en af bryggeriets brygmestre, der kunne fortælle, at man under besøg på bryggeriet selv kan få lov til at lægge lidt bayersk bøgertræ på ”*køllen*”, som maltovnen kaldes.

Det er ikke kun tyskerne, der laver røgmalt. Vores eget Refsvindinge Bryggeri laver selv røgmalt, som siden 1994 har været brugt til deres undergærede Skibsøl. Indholdet er på kun 2,4 %, men det overrasker virkelig, at en alkoholsvag øl kan smage af så meget. Duft og smag er naturligvis domineret af røgen, som er kraftig nok til at ledsage madretter. Er det dig, der skal køre hjem fra aftenens fest, hvor du måske havde tænkt dig kun at drikke en enkelt Tuborg eller to, bør du eventuelt overveje at tage nogle Skibsøl med i stedet. Skibsøl er en gammel dansk øltype, som egentligt var beregnet på søfolk. Oprindeligt har den været overgæret, men ellers er kendetegnene lav alkoholprocent og en røget smag. Tanken har formentligt været, at øllet med den røgede smag holdt sig godt ligesom røget mad.

Røgmalt anvendes også i Thisted Bryghus’ Limfjordsporter, der dog ikke er en traditionel røgølstype. Endelig kan man finde flere europæiske øl, der er brygget på let røget whiskymalt.

6.4.5 Hvede

Vi har allerede nævnt belgisk hvedeøl, men også i Tyskland er man kendte for at lave øl på hvede. Hvedeøl brygges som regel kun på godt omkring 50 % hvede, mens resten udgøres af den

almindelige bygmalt. Det tyske øl er ikke tilsat krydderier som koriander og appelsinskal, men det har en tydeligt frugtagtig duft af blandt andet banan og æble, der stammer fra den specielle overgær. Alkoholprocenten ligger omkring 5,5 %.

Hvedeøllene fås i forskellige udgaver, hvor ”hefe”-udgaven af mange betragtes som den bedste. Hefe betyder gær, og det henviser til, at øllene er ufiltrerede, og man kan sagtens finde endda store gærklumper i bunden af flasken. Modsat de engelske ales, er det normalt at man får alt gæren med op i glasset, da den tyske gær bidrager positivt til smagen og fylden. Bryder man sig ikke om gæren, kan man købe en ”kristal”-udgave, som er filtreret og helt klar. Endelig findes mange af øllene i ”dunkel”-varianter, hvortil der anvendes mørke malte, mens hvedebockøl er stærke udgaver af hvedeøl. Personligt vil jeg fremhæve Weihenstephaner Hefe Weissbier og Maisels Weisse som nogen af de bedste, men Paulaner Hefeweisse og Schneider Weisse er også gode.



Friluftsland.dk

Nye, spændende efterårsvarer i butikkerne og i On-line Shoppen

Figur 7:

Et lille udvalg af øludvalget i Danmark: Røggøl, ale, porter, schwarzbier, witbier, pale ale og ESB.



6.5 Andre krydderier

Som beskrevet i kapitel 1 er der ingen grænser for, hvilke krydderier en brygmester kan finde på at putte i øl. Chokolade er meget anvendt, men det er egentligt ikke fordi, chokoladeøl som sådan betragtes som en selvstændig øltype. Som regel er det nemlig portere og stouts, der piftes op med chokoladen, hvilket er meget naturligt, når man allerede i de hårdt ristede malte kan finde smagstoner af chokolade.

Det oprindelige mærke er som allerede nævnt Young's Double Chocolate Stout, men også i Danmark finder vi chokoladeøl som for eksempel Carlsbergs Semper Ardens Criollo Stout og Svaneke Bryghus' KjaerStrup Chocolate Stout. I England finder vi for øvrigt også en ale, der er lavet med chokolade, nemlig Cameron's Chocolate Ale.

7. Hvordan kommer jeg videre?

Denne bog har haft til formål at give en introduktion til øllets verden, og læseren skulle nu gerne have fået lyst til at gå på videre opdagelse. Ellers har bogen forfejlet sit formål! Dette kapitel giver de sidste gode råd og forslag til, hvordan man kommer videre.

7.1 Kom i gang med at smage

Som allerede nævnt er den bedste metode til at blive klog på øllets verden at smage en masse øl. Ganske enkelt. Og det kan gøres på mange måder, men den bedste er nok at smage på øl sammen med andre mennesker.

7.1.1 Ølsmagninger

Holder du fest, får du besøg af et par gode venner, eller arrangerer du en kort- eller videoaften, så prøv at flette en lille ølsmagning ind undervejs. I kapitel 2 har jeg præsenteret en række tips til, hvordan man kan planlægge sin egen smagning, og det er bare om at komme i gang. Alternativt kan du prøve at finde ud af, hvornår der i dit lokalområde arrangeres en offentligt tilgængelig smagning. Kig først og fremmest i sæsonprogrammerne fra diverse foredragsforeninger og oplysningsforbund. Flere af dem holder nemlig jævnligt ølsmagninger.



Mange værtshuse (specielt dem der i forvejen satser på specialøl) arrangerer også ølsmagninger, og det er sikkert muligt at finde et program for disse på stedernes egne hjemmesider. Endelig er der flere specialølsbutikker og vinhandlere, der afholder smagninger, og her finder man normalt programmet ved et opslag i butikken eller måske på butikkens hjemmeside.

Det er også oplagt at prøve at arrangere en smagning for personaleforeningen eller til et fyraftensmøde med arbejde, hyggeaften med fodboldklubben eller til en kammerats polterabend. Kontakt en foredragsholder eller ølimportør, og forhør dig om mulighederne for at købe en smagning. Søg eventuelt også på internettet efter folk, der afholder ølsmagninger. Der er efterhånden rigtig mange, der har kastet sig ud i den branche.

7.1.2 Øludflugter

Det er én ting at holde en ølsmagning, men når man snakker om øltyper, malt, humle og gær, bør man før eller siden besøge et rigtigt bryggeri og se, hvordan øllet brygges. Med enkelte undtagelser afholder de fleste bryggerier rundvisninger, og i virkeligheden er det bare at finde bryggeriets telefonnummer eller emailadresse og kontakte det for nærmere detaljer. På nogen bryggerier kan man komme på besøg, selv hvis man kun er en lille gruppe, mens andre bryggerier kun viser rundt, hvis man er et stort hold. Spørg på bryggeriet.

En af fordelene ved at besøge bryggerier er også, at besøget tit giver mulighed for at smage lidt friskbrygget øl. I nogen tilfælde serveres det friske øl direkte fra tankene, og smagsoplevelsen kan være fuldstændig anderledes end det, man kender fra flaskerne ude i supermarkedet. Det kan specielt være tydeligt med de klassiske pilsnere, som jeg ellers har hængt grundigt ud i denne bog. En helt friskbrygget pilsner kan faktisk være en virkelig positiv oplevelse!

Hvis man gerne vil på bryggeribesøg, kan man eventuelt vælge at kombinere dette med en udlandsrejse. Der arrangeres indimellem ture til for eksempel Tyskland, Tjekkiet og Belgien, hvor hovedindholdet af turens program er øl. Der vil være ophold ved ølbutikker, besøg på gode brygværtshuse samt rundvisninger på store og små bryggerier.

Antallet af disse ølrejser har været let stigende gennem de sidste fem år, efterhånden som rejseselskaberne også har fået øjnene op for den nye trend. Tilbuddene sendes dog ofte til ølklubber og lignende, og det kan måske være svært at finde ud af, hvornår den næste tur afgår. Nogle ture varer også i flere dage, og så skal det selvfølgelig planlægges i god tid. Ring ganske enkelt til en række rejsebureauer og spørg, om de arrangerer ølrejser. Søg også på internettet. Ofte er det busselskaberne, der beskæftiger sig med rejser af den type.

Ud over almindelige ølrejser til bryggerier, er der også ture, der går til udenlandske ølfestivaler. Her har der specielt været ture til ”*Great British Beer Festival*” i London, ”*Bierfestival Berlin*” eller forskellige ølfestivaler i Belgien. Har man aldrig været på ølfestival før, bør man helt sikkert starte med at arrangere en tur til Danske Ølentusiasters årlige ølfestival i Valby. Bemærk for øvrigt at den kendte Oktoberfest i München sikkert er en underholdende oplevelse for de fleste, men den store folkefest er domineret af ganske få ølmærker, og man skal altså være forberedt på, at det er kvantitet og ikke nødvendigvis kvalitet – og slet ikke alsidighed – der er i fokus.

7.2 Klubber

Som sagt er det altid godt at drikke øl med andre, så man kan diskutere de smagsindtryk, man oplever. Her er det oplagt at melde sig ind i en ølklub. Der findes forskellige af den slags landet over, men den absolut største er Danske Ølentusiaster, der har lokalafdelinger over hele Danmark.

Lokalafdelingerne fungerer som små lokale ølklubber, hvor der afholdes medlemsmøder og arrangementer. Medlemsmøderne er ofte månedlige, og som regel vil der blive afholdt en ølsmagning med et eller andet tema. Mange lokalafdelinger sørger også for spisning, og i nogen tilfælde er maden tilberedt til en bestemt øl, eller også indgår øllet direkte som ingrediens i madlavningen. Der afholdes også foredrag samt udflugter til forskellige ølværtshuse og bryggerier. Der er altså rigeligt med arrangementer at deltage i, og som medlem af Danske Ølentusiaster har man adgang til *alle* lokalafdelingernes møder – ikke kun sin egen lokalafdelings.

Det er også tit Danske Ølentusiasters lokalafdelinger, der sørger for at repræsentere det gode øl ved arrangementer i storcentre, til byfester, jazzfestivaler eller andre kulturelle arrangementer, hvor det er muligt at opstille en bod med godt øl. I Hjørring afholder man for eksempel en årlig håndbryggermesse, i Silkeborg er man gerne med ved Riverboat Jazz Festival, i Horsens deltager lokalafdelingen i den lokale Middelalderfestival og i Hillerød har entusiastene for eksempel benyttet sig af ”Øllets Dag” til at lave åbne arrangementer i byens storcenter.



**Fastansat
med stor frihed?**
What do you do?

Hos os er du fastansat, selvom du selv kan bestemme, hvor og hvornår du vil arbejde. Læs mere om din faste frihed på manpower.dk



Manpower®

En ekstra fordel ved medlemskab af Danske Ølentusiaster er medlemsbladet Ølentusiasten, der med sine 76 A4-sider i farver er et stort og flot blad, der seks gange om året fortæller vidt og bredt om de mange nye aktiviteter og begivenheder i det hastigt ændrende danske øllandskab.

7.3 Litteratur

Denne bog har fungeret som en helt grundlæggende bog for absolutte begyndere, men hvis man ønsker at gå mere i dybden med råvarerne, brygprocessen, øltyperne og så videre, findes der masser af bøger til formålet. Jeg vil her gennemgå en række af de ølbøger, der er på det danske marked i dag.

7.3.1 Udenlandsk bøger

En af de mest klassiske ølbøger, som rigtig mange ølentusiaster nok har bladret i før eller siden, er ”*Den store ølbog*” af den engelske forfatter Michael Jackson, der i mange år har været betragtet som verdens førende ølskribent. Bogen giver en rigtig god og grundig gennemgang af øl, brygning og de mange forskellige varianter. Der er lagt vægt på historien bag bryggerierne og deres produkter, og Jackson kan i mange tilfælde supplere med personlige beretninger fra hans omfattende rejseaktiviteter i jagten på de gode smagsoplevelser. Bogen har godt nok været svær at finde i boghandler i flere år, men den bør stadig kunne lånes på biblioteket.

Michael Jackson har udgivet andre bøger, og det er for eksempel ganske sjovt at bladre i Jacksons ”*Great Beer Guide*”, en lille bog indeholdende præsentationer af 500 forskellige øl fra hele verden. Det er øl, der skiller sig lidt ud fra gennemsnittet, og i bogen fra år 2000 har Jackson også udvalgt enkelte danske øl. For eksempel er Ceres Dansk Dortmunder (senere omdøbt til Royal Selection) og Carlsberg 47 med i bogen.

Michael Jacksons tid er måske ved at være forbi, og man har i hvert fald ikke hørt meget til ham herhjemme de seneste år. Det hører måske med til historien, at Jackson ikke bare er ekspert på ølområdet men også på whiskyområdet, og som altid må man smage på rigtig meget, før man for alvor bliver ekspert på et fagområde. I alt bliver det til rigtig meget alkohol hver eneste dag, og det kniber måske lidt med at få tid til også at skrive...

I stedet er andre udenlandske skribenter ved at få foden ind på området. I Danmark ser man for tiden meget til brygmester Garrett Oliver fra Brooklyn Brewery i New York. Bryggeriet har indgået en aftale med Carlsbergs importfirma House of Beer, og derfor kan man finde bryggeriets øl mange steder i landet, mens Oliver selv gerne rejser over Atlanten for at deltage i et ølrelateret arrangement i Danmark. Garrett Olivers bog ”*The Brewmaster’s Table*” kan også købes i Danmark, og i den bog kan man ud over en masse generelt om emnet læse forslag til, hvilke øl og madretter man for eksempel kan parre sammen til det perfekte måltid.

En anden klassisk ølbog er målrettet dem, der tager på rejse i Storbritannien. Danske Ølentusiasters engelske søsterforening CAMRA (”*Campaign for Real Ale*”) udgiver årligt bogen ”*Good Beer Guide*”, der giver en grundig præsentation af alle landets (mange!) værtshuse, der sælger gode engelske fadøl. Good Beer Guide er nok kun relevant, hvis man rejser til England, men man bør lige tilføje, at Danske Ølentusiaster også har arbejdet i nogle år på at indføre et kvalitetsmærke for

danske værtshuse, og dette mærke ("*Dansk Ølmærke*") uddeles med jævne mellemrum. Der udgives i den forbindelse en lille folder kaldet "*Vejen til godt øl*", hvori man kan finde gode ølværtshuse i Danmark.

7.3.2 Danske bøger

Der er nu også dukket rigtig mange ølbøger op fra danske forfattere. En af de første fra 2001 var Anders Evalds "*Gyldendals Ølguide*", der nu er udkommet i flere udgaver. Anders Evald var med til at stifte foreningen Danske Ølentusiaster, og han har derfor en mangeårig erfaring med øl. Guiden giver en generel introduktion til brygning, øltyper og det at servere og smage øl, men specielt fokuserer den på at præsentere alle de mærker, der er på det danske marked.

Politiken har også udgivet en "*Politikens bog om øl*", som er skrevet af Rolf Nielsen. Rolf har skrevet flere bøger om brygning, og han har desuden arbejdet i mange år som leder af besøgscenteret på Carlsberg i Valby. Rolf er dermed en meget erfaren herre på området, og hvor Anders Evalds bog nok mere skal give en oversigt over det aktuelle danske ølområde, kan man i Rolf Niensens bog gå lidt mere i dybden med historien, brygprocessen og øltyperne. Til gengæld må man tilbage til Evalds bog, hvis man vil læse om de enkelte ølmærker på det danske marked.

Bryggeriforeningens "*Guide til det danske øl-univers*" er en let og overskuelig indgang til hele ølområdet. Også i denne bog gives en god gennemgang af historie, brygproces og råvarer, og her præsenteres desuden alle de bryggerier, der er medlem af Bryggeriforeningen, samt de øl de brygger.

JUNGERSTED MEDIA

Skulle jeres annonce have været her?

Ønsker du at blive annoncør i bøgerne, skal du kontakte **Jungersted Media**, der står for annoncesalget i samtlige udgivelser på **onLibri.dk**.

www.jungersted.com

Jungersted Media Allégade 8 F 2000 Frederiksberg Telefon: 33 22 20 20 Att: Mette Skovbo - ms@jungersted.com

Den nok mest komplette bog for hele fagområdet øl vil jeg mene er Bjarke Bundgaards ”*Det gode øl – Grundbog for tjenere*”. Det er en virkelig god og yderst grundig bog, der kommer omkring alle hjørner af øllet. Heri finder man meget mere information, end i de fleste andre ølbøger, og ønsker man kun at købe én ølbog, vil jeg klart anbefale den.

I en lidt anden genre finder vi Carsten Berthelsens ”*Ølrejsen*”. Berthelsen er en dygtig fortæller, som i sin bog beretter om en lang ølrejse gennem Tyskland, Tjekkiet, Østrig og Belgien. Bogen kan læses som en fornøjelig fortælling om historie, kultur, øl og geografi, men den kan også bruges som en egentlig rejseguide, hvis man selv får lyst til at planlægge en ølrejse sydpå til Centraleuropa.

En lignende bog for ølrejsende i Danmark finder vi faktisk i Henrik Bøeghs ”*Ølruten – Guiden til Danske Mikrobryggerier*”, som er en ganske velstruktureret vejviser til alle landets nye små bryggerier. Her findes de sjove og spændende historier om mikrobryggeriernes opståen og udvikling, og man finder desuden præsentationer og bedømmelser af bryggeriernes øl samt gode oversigtskort over bryggeriernes geografiske placeringer. Absolut en læseværdig bog.

7.3.3 Øl-og-mad kokebøger

Selv om der er kommet rigtig mange bøger om øl de sidste fem år, er det især ølkokebøgerne, der har været i fokus på det seneste. Flere af de allerede nævnte bøger indeholder også opskrifter og/eller vejledninger til, hvordan man parrer madretter med tilhørende øl, men de følgende bøger er helliget emnet alene.

Den ældste bog i min samling er fra 1999, hvor den århusianske kok René Knudsen udgav en kokebog med ølretter, hvortil der var brugt øl fra Ceres Bryggeriet. Bogen er delt op i frokost- og forretter, hovedretter samt desserter og brød, og gennem knap 30 opskrifter kan man opleve, hvordan øl kan bruges som ingrediens i madlavningen.

Senere er der kommet andre kokebøger fra Anders Evald, der på madområdet som regel slår sig sammen med den kendte kok Claus Meyer. Evald og Meyer har i fællesskab med Frederik Stormoen og Torsten Vildgaard lavet ”*Øl & Mad fra Nørrebro Bryghus*”, hvori man blandt andet finder opskriften på ”*tærte af sød kartoffel med ølgelé og karry-anis is*”.

I ”*Maden til Øllet*”, der er skrevet af Evald og Meyer i fællesskab med Jørgen Mønster Pedersen, går forfatterne noget mere i dybden med, hvad det præcis er for nogle smagskombinationer, man ønsker, når man parrer øl og mad. Der er eksperimenteret godt og grundigt, og til bogen er der udviklet en masse nye retter, der langt fra alle har øllet med som ingrediens i retten. Til gengæld har alle retterne et forslag til, hvilke øl man kan drikke til retten. Til ”*Jomfruhummer og arme riddere med tyttebær og sødskærm*” foreslås for eksempel den belgiske Saint Benoit Blonde.

Kokebøgerne fra Evald og Meyer kan nemt virke komplicerede og svære at gå til specielt for en uøvet hus-kok. Her finder man nok mere hjælp hos dansk-engelske Torben Mathews, der er kendt som en fremragende foredragsholder om øl. Mathews bog ”*Alverdens øl og mad*” giver en underholdende indledning om forfatterens eget forhold til øl og mad, hvorefter de følgende sider præsenterer enkelte øltyper og eksempler på retter, man kan bruge disse typer i. Her er for

eksempel opskrifter på chili con carne med skotsk ale eller ”fire fyrige burgere”, der er tilberedt med brown ale.

7.4 Internettet

Øl findes der også masser af på internettet. I kapitel 2 nævnte jeg allerede en række hjemmesider for importører og webbutikker, så det vil jeg ikke gå mere i dybden med her. For at starte samme sted som med litteraturen, må man nævne, at den engelske ølguru Michael Jackson har sin egen hjemmeside på www.beerhunter.com. Her findes utallige artikler om øl, og man får et meget bedre indtryk af, hvem personen Michael Jackson er. Dog har siden ikke være ret ofte opdateret de sidste par år.

Michael Jackson er ikke den eneste bogforfatter, der har sin egen hjemmeside. Som nævnt under litteratur er Bjarke Bundgaards bog en af de mest grundige på markedet, men Bjarke har også sin egen hjemmeside på www.glocalbeer.dk. En stor del af oplysningerne fra bogen findes også her, og selvfølgelig kan man også købe Bjarkes bog via siden. Tilsvarende kan man finde Bryggerforeningens ølguide på nettet under www.olguiden.dk.

Spar på saltet – bevar smagen

Seltin indeholder 50% mindre natriumklorid end almindeligt salt og mere af de nyttige mineraler kalium og magnesium. Ved at salte med Seltin halveres din saltindtagelse naturligt uden at reducere smagen. Prøv nyhederne Seltin Kværn, Seltin Urter og Seltin Spicy.



SELTIN
DET SUNDE ALTERNATIV

På hjemmesiden for Danske Ølentusiaster (www.ae.dk) findes masser af oplysninger, og specielt kan man nok være interesseret i at bruge siden til at finde opdateret information om landets mange nye bryggerier. Det er desuden her, man finder adresser på gode indkøbssteder og værtshuse over hele landet. Har man lige brug for at finde ud af, hvor der er et godt værtshus i Slagelse eller Odense, er det her man kigger. Siden indeholder naturligvis også information om foreningens aktiviteter som for eksempel ”Øllets Dag” og den årlige Ølfestival. Er man interesseret i at brygge sit eget øl, bør man til gengæld besøge www.haandbryg.dk.

En side, der er ganske kendt blandt ølentusiaster, er www.ratebeer.com. Siden er en kolossal database med alverdens øl. Det er muligt at registrere sig på siden som ølsmager, og man kan så løbende indskrive sine oplevelser med smagning af forskellige bryg. Databasen indeholder et stort antal øl samt hundredtusindvis af anmeldelser fra bedømmere over hele kloden. Du kan bruge siden til at fortælle andre ølentusiaster om dine smagsoplevelser, men du kan også bare bruge siden til at slå den øl, du skal til at drikke, op, og dermed se hvad andre synes om den. En meget mindre dansk ækvivalent til Ratebeer findes på www.goodbeer.dk.

Blandt andre informationssider om øl kan man for eksempel nævne www.realbeer.com, www.beeradocate.com, www.allaboutbeer.com samt www.camra.org.uk.

Endelig vil jeg opfordre til at besøge de enkelte bryggeriers hjemmesider. Hvor mange af de store bryggerier godt nok fokuserer på reklamegøgl og salg af smart merchandise, finder man specielt hos de mindre bryggerier god generel information om øl, bryggeriets historie og de mærker, der brygges på stedet. Mange bryggerier har endda også opskrifter, hvor bryggeriets egne ølmærker indgår i maden. Det kan godt være spændende at surfe rundt på siderne for ens eget yndlingsbryggeri.

7.5 Det sidste ord

Hermed slutter vi vores i virkeligheden meget korte introduktion til øllets verden. Denne bog skulle gerne være målrettet den absolutte nybegynder, og det er håbet, at niveauet har ramt plet. Bogen er skrevet ud fra de erfaringer, jeg har fået med øl, siden jeg for omkring 15 år siden opdagede, at man kunne få andet end standard pilsner i specielt Tyskland, men faktisk også i Danmark.

Som begynder skulle man med denne bog altså have fået en introduktion til øllet og en oversigt over en række facetter af øllets verdens, og ydermere skulle man gerne have fået en vejledning til, hvordan man nu fortsætter fremad i jagten på nye og spændende smagsoplevelser. Forhåbentligt kan denne bog betyde grundlaget for en ny og smagfuld hobby hos læseren.

I forbindelse med skrivning af bogen har jeg fået assistance, bidrag og kritik fra flere forskellige folk. En stor tak til Celia Haldan Voetmann, Jonas Haase, Joan Ilsø Sørensen, Christian Skovdal Andersen fra Ølfabrikken, Skjold Burne Vinhandel i Århus samt Torben Lund fra Lund Teknik. Derudover skal der lyde en stor tak til Niels Buchwald fra Aarhus Bryghus, som gennem årene har besvaret mange af mine brygtekniske spørgsmål. De fejl, der stadig måtte være i bogen, kan naturligvis helt og holdent tilskrives mig, men forhåbentlig er antallet af disse fejl beskedent. Endelig en stor tak til Andreas Rasmussen fra OnLibri.dk, der gjorde det muligt for mig at skrive bogen.