

**Ölprovning
17 maj 2009**

**Wisby Weisse
Landsort Lager
Indianviken Pale Ale
Bedarör Bitter
Chimay**



Detta är den första ölprovningen vi har i föreningen och tanken är att vi ska lära oss skilja på olika öltyper. Innan avsmakningen började så gick vi kort igenom vilka råvaror som används vid öltillverkning och hur tillverkningsprocessen går till.



Råvaror: Det enda som behövs är vatten, malt, jäst och humle.

Malt: den mest använda och uppskattade maltråvaran är korn.

Många storsäljande lageröl använder sig av en blandning av korn, ris och majs. På så vis blir tillverkningsprocessen billigare och smaken en aning mildare.

Även omälat vete kan användas i framställning av öl, så kallade veteöl/weissbeer där det ingår 20-60% vete och resten korn.

I vissa specialöl används havre och råg, mest för att lyfta fram olika smaker. Råg ger en brödig och örtartad smak medan havre ger en mjukare och sötare smak. Det är malten som bidrar med det socker som omvandlas till alkohol av jästen.

Vattnet som används är viktigt då det mesta i ölen är vatten.

Generellt kan man säga att gott och rent vatten ska användas.

Mjukt vatten med lite mineraler lämpar sig bra för lageröl och hårt vatten passar bättre till mer smakrika öl.

Idag har modern teknik gjort att det är lättare att anpassa mineralhalten i vattnet och därför använder de flesta bryggerier idag vanligt kranvatten.

Humlen ger ölet beska och viss torrhet och har den fördelen att ölet håller sig fräscht längre.

Det finns två olika sorters humle, bitterhumle och aromhumle.

Det är den kottliknande honblomman som används vid ölbrygging. Humletyperna som odlas ger alla olika smaker till ölen tex används Saazhumle för pilsneröl och Goldig och Fuggles för engelska ales.

Jäst är en encellig mikroorganism som gör att sockret omvandlas till alkohol och koldioxid. Jästen är den råvara som påverkar ölsmaken mest.

Det finns två huvudtyper av jäst.

Jäst som lägger sig på toppen respektive botten efter avslutad jäsnings.

Ölen som tillverkas med underjäst kallas för lageröl och de överjästa är om man generaliserar tex ale, porter, stout och veteöl.

De flesta bryggeriers jäststammar behandlas som affärshemligheter och de hanteras väldigt noggrant.

En speciell typ av öl är de som spontanjäser och den jäsningsen startar pga av de jästsvampar som finns i luften. Denna öltyp kallas Lambic.

I en del fall används smaktillsatser för att balansera ölet och ge det nya dimensioner tex. Koriander, paradiskorn, körsbär, persika, kaffe, chili, choklad osv.

Tillverkningsprocess:

Mältning: kornet blötläggs och börjar gro då bildas enzymer som omvandlar stärkelsen till socker. När kornet grott klart torkas och krossas det till ett grovkornigt mjöl.

Mäskning: det mätlade kornet blandas med hett vatten för att omvandla resterande stärkelse till jäsbart socker. När mäskningen är klar filtreras de större och fasta resterna bort och man har kvar sötvörten.

Kokning och humling: nästa fas i tillverkningen är att koka sötvörten i ett par timmar. En av orsakerna till kokning är att sterilisera och ta bort oönskade mikro-organismer som kan störa jäsningsen.

En annan är att andra ämnen gifter ihop sig och skapar smaker och doftämnen. Det är under kokningen man tillsätter humle för att ge ölet dess beska och avrunda och balansera ölets sötma.

Efter kokningen kallas vätskan stamvört och den kyls ned och resterna från humlen filtreras bort. Sockerhalten i stamvörten kallas för stamvörtstyrka. Ju högre stam-vörtstyrka desto högre alkoholhalt kan ölet jäsas till.

Jäsning: den kylda vörten förs över till jäskar eller tankar där jäst och syre tillsätts. Jästen omvandlar sockret till alkohol och koldioxid.

Överjästa sorter är oftast mer smakrika och har en kort intensiv jäsnings på cirka en vecka. De underjästa, så kallade lageröl, jäser under cirka en månad vid lägre temperatur och mindre intensivt.

Man brukar hävda att jästen står för ca 80% av smaken.

Lagring: När jäsningsen är klar tas den döda jästen bort och ölet kyls ned för att mogna en period innan buteljering.

Ölet klarnar när partiklar sjunker till botten av kärnen.

Viss efterjäsnings sker och mognad uppstår. Dessutom är det nu som koldioxid bildas i ölet och skapar kolsyra.

Buteljering: vissa ölproducenter tillsätter ytterligare kolsyra vid buteljeringen medan andra låter ölet jäsa en andra gång i flaskan genom att tillsätta socker och jäst eller jäsende vört vid buteljeringen. Detta lämnar jästfällning i flaskan.

Många större bryggerier väljer även att pastörisera sin öl.

Det görs genom uppvärmning så att bakterier och andra mikroorganismer dör. Vissa menar dock att detta förstör mycket av smak och doftämnen.

Färsköl är ej pastöriserat.

Innan vi börjar provningen några tips om vilka glas som bör användas och vid vilken temperatur de olika ölen bör serveras.

Som generell regel bör glaset ha bredare midja än öppning för att kunna samla och förstärka doft och smaktoner.

Olika öltyper avnjuts bäst vid olika temperaturer, tex lageröl vid 8-10 grader, ale vid 12-15 grader och porter vid 14-16 grader.

Servera hellre ölet för kallt än för varmt då det senare är svårt att korrigera efteråt. För kallt öl skummar dåligt och för varmt öl skummar mycket och skummet sjunker snabbt ihop.

Håll ölen så att ett rikligt skumlager bildas för då frigörs koldioxiden och underlättar för doftämnen att komma fram.

Håll inte upp för mycket i glaset då du ska kunna rotera ölen utan att den far över kanten.



Nu startar provningen av första ölen som är en veteöl **Wisby Weisse** från Gotlands Bryggeri. Veteöl har sitt ursprung i Bayern och Belgien och denna öl är bryggd enligt Bayerisk tradition men har en egen prägel med högre humlebeska. Fakta från systembolaget: alkoholhalt 5,2 %, Färg: oklar, lejongul, Doft; stor fruktig doft med inslag av vete, skumbanan, aprikos och citrus.

Andra ölen är **Landsort Lager** från Nynäshamns Ångbryggeri.

Fakta från systembolaget: alkoholhalt 5,3 %, Färg: gul, Doft: stor, tydlig, maltig, fruktig doft med inslag av humle, bröd och honung. Smak: maltig, humlearomatisk smak med balanserad beska, inslag av bröd och citrus.

Tredje ölen är **Indianviken Pale Ale** från Nynäshamns Ångbryggeri med anor från Storbritanniens imperietid.

Fakta från Nynäshamns Ångbryggeri: alkoholhalt 6,2%, Doft: stor humlearomatisk, Smak:maltig, humlearomatisk med stor efterbeska.

Fjärde ölen är **Bedarö Bitter** från Nynäshamns Ångbryggeri.

Fakta från systembolaget: alkoholhalt 4,5%, Färg: bärnstensfärgad, Doft stor, humlearomatisk, blommig doft, inslag av malt aprikos och kola.

Smak: Påtagligt besk, smakrik öl, inslag av malt, aprikos, örter och hårt bröd.

Femte ölen är **Chimay** vit trappistöl från Chimay bryggeri i Belgien.

Trappistöl görs på sju platser i världen, sex av dem i Belgien och en i Holland, av en klosterorden som kallas Trappistorden.

Den härstammar från klostret la Trappe i Normandie som grundades på 500-talet. Själva Trappistorden grundades först 1664 men av munkar som upplevde den ursprungliga orden för bekväm. Alla kloster ska vara självförsörjande vilket gett upp-hov till att de började brygga sitt eget öl.

Det finns Trappistkloster över hela världen och att göra öl är bara ett sätt för många av klostren att försörja sig på.

Fakta från Flavourrider gastronomisk multibyrå: alkoholhalt 8%,

Färg: mörk gyllene, Doft: humlearomatisk med inslag av frukt,

Smak: fylligt, fruktigt, syrligt med rejäl efterbeska.

Nöjda deltagare ville gärna ha en fortsättning på ämnet öl vilket provningsledaren lovade att återkomma med.

Vi avslutade kvällen med en smakig måltid och därtill goda drycker.



Referat: Patrik Berg

Foto: Sten Benje