

Ölprovning 137ans 17 april 2016

Brok - Polen - 5,2%
La Trappe Blond - Nederländerna - 6,5%
137, Indian Pale Ale - Sverige - 7,4%
Lindemans Framboise - Belgien - 2,5%
K32, Barley Wine - Tjeckien - 14,5%
Lava Smoked Imp Stout - Island - 9,4%



Den här söndagen tar sällskapets medlemmar tåg, buss och apostlahästar till den lilla puben 137ans i Södertälje, dörren står på vid gavel och sorlet av röster tränger ända ut på vänd-planen.

Ett tjugotal TWSare har hörsammat inbjudan och kommit för en stunds trevlig samvaro och för att lära sig mer om whiskyns lillebror ölet som på senare år fått en närmast ogreppbar bredd, främst på grund av mini, mikro och nano bryggerier vilka ploppar upp som popcorn över allt.

Skakar hand med barens mästare Abud Elia, för kvällen haltande omkring med ett trasigt ledband efter en något vidlyftig fotbollsmatch... har jag inte sagt det tidigare?? så säger jag det igen, sport skall man se upp med, det är farliga grejer, hade han hållit sig inne i värmen bakom disken hade det aldrig hänt.

137:ANS
Bar & Kök



Alla medarbetare, från disk till bryggarmästare är med och hjälper till och det behövs för när sällskapet flyttar över till Telje kebabs lokal vägg i vägg för dagen konverterad till provhytt inför vår sittning så möts vi av en skog av glas på borden, om möblerade i vinkel efter två väggar.

Här återfinns vi även vår föreläsare för kvällen Per-Åke Ling i full färd med att sjunga upp sig.

Vi stugar in oss bakom provningsbrickorna, trångt, trevligt, stämningen är uppsluppen och ljudnivån hög, om det beror på

att vi lyckats locka fler damer än brukligt denna afton låter jag vara osagt.

Den här provningen har sköts med den äran av Anne-Marie i programgruppen men när det kommer till välkomnande och presentation sviker nerver och engagemang å hon överlåter till mig att ro igång provandet.

Ja.. en liten presentation av herr Ling är nog på sin plats här... han är som sagt hemmahörande i Stockholm, jobbar till vardags med IT, och då förstår man ju bättre varför han halkat in på de ädla dryckerna, just för att få en fysisk, stabil och trygg motpol till den annars så kaotiskt abstrakta datorvärlden.

Ölntresset kom runt millennieskiftet med Belgobaren på Bryggargatan som stamställe.

Efter att ha provat sig igenom i runda tal 300 belgiska brygder under ett par års tid, slår Per-Åke följe med barpersonalen till Belgien där de besöker flera Lambic och Trappist bryggerier.



På senare år har belgiska blond, dubble och triple fått stå tillbaka till förmån för IPA, Stout, Barley wine samt mer specialiserade tappningar.

Med det kunnande Per-Åke tillägnat sig har han helt ideellt varit en mycket välkommen kraft bakom diskarna på Stockholm Beer and Whisky i ca tio års tid nu och mer kan det säkert komma att bli för hans intresse verkar inte avta direkt, tvärt om, sedan ett par år tillbaka har P-Å en profil på UNTAPPD, en praktisk app. i första hand utformad för telefonen där man lätt bokför omdömen etc. om provade öl.

Vid en kontroll inför vår provning visar den 2757 avsmakade... han vet vad han talar om.

Vad definierar en öl frågar Per-Åke retoriskt... jo, en dryck gjord på spannmål och då företrädesvis korn som härrör från gräset *Hordeum vulgare*.

De äldsta existerande bevisen av vildkorn i arkeologiska sammanhang kommer från den södra änden av Galileiska sjön, där rester av spannmålet daterats till omkring 8500 f.Kr.

De tidigaste bevisen för domesticerad kornodling finns i Tell Abu Hureyra i Syrien och bryggeriverksamhet vet man har funnits i åtminstone 7000 år och härstammar från sumererna i Mesopotamien

Korn odlas i över 100 länder och med 2007 års ranking hamnade strået på en fjärdeplats efter ris, majs och vete, med en producerad kvantitet av 136 miljoner ton och en odlings areal på hela 566 000 kvadratkilometer.

Tvåradigt korn används traditionellt i tysk och engelskt öl medan sexradigt korn dominerat i amerikanska öl.

Den andra betydande beståndsdel i en välsmakande öl är som bekant humlen, växtfamiljen som denna klättrväxt tillhör har endast två grenar, *Cannabis* och *Humulus*... redan här får man ett helt nytt perspektiv på denna skummande dryck.

Det är honplantan som sätter kottarna, eller skall vi säga blomställningarna för att vara mer korrekta, närmast stjälken finns körtlar som producerar ett klubbigt och aromatiskt gult mjöl, där den viktigaste substansen är humulon, en bittersyra med bakteriehämmande egenskaper och det var främst av detta skäl som humlen kom att tillsättas i ölet... för att det inte skulle surna, den uppfriskande beskan fick man på köpet.

Troligtvis började man odla humlen på 400-talet i Mellaneuropa, den första dokumenterade odlingen fanns i Hallertau beläget i nuvarande Bayern år 736, de första säkra beläggen för humle i öl är från år 822, den franske benediktinerabbotten Adalhart av Carbie framlade då en utförlig text över humle i samband med brygning av *cervisia*, det latinska ordet för öl stammande efter romarnas odlingsgudinna *Ceres*.

Sedan dröjde det till omkring år 1160 då den heliga Hildegard av Bingen omnämnde humlen som ölkrydda.

I Sverige har växten odlats sedan 1200-talet, i bland annat Kristoffers landslag från år 1442 lagstadgas att var bonde skall hålla en humlegård om minst 40 stänger, senare utökas lagkravet till 200 stänger år 1474, men många bönder hade betydligt större odlingar än så.

Först år 1860 avskaffas odlingsplikten som fram tills dess varit en del av svensk lagstiftning i ca 400 år.

En stor anledning till odlingsplikt var att kronan och kyrkans män och kvinnor dagligen fick ranson om 2 till 3 liter välhumlat öl under medeltiden, det kan dock tyckas märkligt att kronan var så intresserad av manskapets vätskeförsörjning, men förklaringen är att ölet höll sig bättre än färskvatten till sjöss och att öl är så mycket mer än en dryck, 2-3 liter är näringssmässigt en hel måltid, och utgjorde ett värdefullt tillskott av proteiner, mineraler och vitaminer, främst vitamin B, och jäsningprocessen berikar ytterligare med lysin, riboflavin, niacin, tiamin samt en hel del andra aminosyror och vitaminer vilka från början bara finns i låga mängder eller inte alls i kornet.

Ser vi på humlen ur ett medicinalperspektiv finns det hur många användnings områden som helst historiskt sett, det äldsta belägget är den romerske författaren Plinius den äldre som rekommenderar växten mot leverproblem å det låter ju praktiskt om man är storkonsument.

Carl von Linné ordinerar i sin örtabok från 1725, humle kokt i härsket smör för svulst eller verk i bruten, krossad eller vriden lem, appliceras som varmt omslag både för folk å få...

En av Linnes huskurer, den att vid öroninflammation doppa en humlekotte i brännvin och stoppa i örat levde kvar ända in på 1900talet.

Avkok på kottarna har även ordinerats vid matsmältningsproblem, njur och gallstens besvär samt som lugnande och lätt sövande decoct.

Ser vi till mer moderna rön kan nämnas att hartserna i humlekotten är som nämnts tidigare lätta antibiotiska och har en hämmande verkan på magsårsbakterien *Helicobacter pylori*.

En av syrorerna i kotten har konstaterats minska hudtumörer hos möss, lindra kroniska inflammationer som reumatisk verk och förebygga benskörhet mm.

Det sammantaget med att kornet i sig innehåller höga halter fullkorn och ger vid konsumtion flera hälsofördelar, det kan sänka både kolesterolhalten och blodsockernivån samt har en låg fetthalt vilket bara det är en fördel...

Nämnas i sammanhanget skall även att enligt Moseboken 8 08 är korn en av de sju arter av grödor som kännetecknar fruktbarhet i det förlovade landet.

Sammanfattningsvis skulle man kunna dra slutsatsen att ölet är rena hälsokosten, vi får väl fungerande inre organ, stärkta leder och benstomme, vi kan sola utan risk, blir lugna och rofyllda människor men ändå virila, och den lilla alkoholen hjälper till att tunna ut blodet, ger oss rosor på kind och framför allt blir vi och våra medmänniskor betydligt snyggare av procenten det är allmänt vedertaget...



Så till provningen, fem glas var sagt men sex glas fylldes upp, anledning till detta är en ljus bonuslager, Brok från polska Brewery in Koszalin 6 procent, underjäst, stilen har sitt ursprung från Tjeckien och staden Pilsen där den bryggdes första gången den 5e oktober 1842 av bryggmästaren Josef Groll, traditionell pilsner har dock en mer markerad beska. Vårt glas fick bli en referens av en vanlig internationell lager till de övriga fem på brickan.

Glaset omedelbart till höger innehåller ett Trappistöl eller klosteröl bryggt av munkar.

Fram till 2012 finns bara sju äkta trappistbryggerier i världen, sex av dem ligger i Belgien, men vårt öl kommer från det sjunde bryggeriet Koningshoeven, mer känt som La Trappe i Nederländerna.

Trots detta har man av organisationen International Trappist Association som äger och förvaltar varumärket Trappist, ansetts vara ett äkta klosterbryggeri, dock med undantag för åren 1999 till 2005 då för få munkar deltog i produktionen. Klostret etablerades från början i ett litet fårstall 1880, munkarna hade till en början tänkt livnära sig på jordbruk men det gick skralt så beslut togs att starta bryggeri, munken Isidorus Laaber sänds till München för att lära bryggerikonsten och resten är historia.

Trappistenbier Licht introduceras 1928 som ett ljust öl och är i dag det vi har i handen en La Trappe Blond 6,5 procent.

Senare har fyra klosterbryggerier till ackrediterats som trappist av ITA berättar Per-Åke efteråt, det är Engelzell i Österrike 2012, St Joseph's Abbey i USA 2013, samt Brouwerij Abdij Maria Toevlucht i Nederländerna och Tre Fontane Abbey i Italien, båda under 2014, så trappist bryggerierna sprider sig över världen.



Med tredje glaset halkar vi in på de överjässta sorterna, 137ans alldeles egna IPA eller Indian Pale Ale, en stil som såg dagens ljus för första gången i England i slutet på 1700-talet.

Under kolonialtiden då handeln ökade med Indien blev det nödvändigt att ta fram ett öl som klarade de långa resorna till havs, man tillsätter mer malt för att höja alkoholhalten och adderade mer humle å simsalabim en ny öltyp med förlängt best före datum.

Just den här har 137ans bryggmästare Thomas Sjöström satt sin signatur på, Thomas som i dagarna flyttar över bryggeriutrustningen till nya lokaler på Dalgatan i Södertälje, en stor eloge till honom för att han var med under kvällen och hjälpte till med brickor och svarade på frågor.

Fjärde glaset blir lite grand av en överraskning, färgen drar åt mörkrosa och ölet luktar och smakar hallon, vi har en Framboise från Lindemans framför oss, stilen heter Lembik och är ett spontanjäst öl från Belgien där man tillsatt hallonjuice.

Bryggd sedan 1980 med 2,5 procent alkohol, serveras väl kyld, ca 2-3 grader som aperitif eller till desserter med choklad eller hallon, roligt att ha provat.

Lindemans är känt för sina frukt öl och gör även öl med körsbär, persika, äpple, vinbär och flera andra varianter.

Glas nummer fem kommer i blickfånget, från tjeckiska bryggeriet Pivovar Kocour, K32 står det på flaskan men googlar man det är första träffarna militärfartyg... pansarkryssare, det var emellertid inte vad jag sökte utan en bryggd av stilen Barley wine i vårt fall på 14,5 procent.

Redan i antikens Grekland bryggdes något som liknade Barley wine men utan humle, dagens Bw når normalt en alkoholhalt på 8-12 procent och har utvecklats i två grenar, den amerikanska, vanligen mer humlad och bitter, och den engelska typen som är snällare i humlebetet.

Annars verkar det här bryggeriet leva under radarn, finns inte i mina böcker, enda träffar är de tjeckiska sidorna på nätet.

Sista glaset på brickan står stadigt, ölet är mörkt och av stilen Smoked Imperial Stout på flaskans etikett är Hekla avbildad vulkan kan ses från bryggeridörren, Lava heter ölet och kommer från Ölvisholt Brugghus på Island, 9,4 procent.

Bryggeriet förordar den till mörk choklad eller chokladdesserter, jag tycker nog den klarar att stå på egna ben också.

För övrigt kan nämnas att Ölvisholt är ett microbryggeri som drogs igång 2007 av två lantarbetare med passion för öl, och det är den passionen som är den inte så hemliga ingrediensen i brygderna, enligt de själva, de gör kvalitetsöl som islänningarna. inte varit bortskämda med tidigare.

För tillfället går exporten till Sverige och USA, vi lär nog få höra mer av dessa två framöver skulle jag tro.



Provingen är över och sällskapet flyttar in i puben, beställer mer öl som vi aldrig druckit förut och serveras ost och chark tallrikar med en hel massa gott som kompletterar ölen.

Vi får tacka Abud med personal och Per-Åke för en mycket trevlig kväll, genomförd på bästa sett trots skador i ledet.



Men... ärligt talat mina vänner, vi kan fördjupa oss i historia, nörda ned oss i årtal och fakta, länder, bryggerier, råvaror och tillverkningsätt hur mycket som helst och ändå missa målet, kärnan... betydelsen, känslan, av vad en sval skummande öl i rättan tid egentligen betyder för oss vanliga dödliga.

För känslan bär nog de flesta med sig utan att tänka på det, den är ju så självklar, och sanningen är att det var ytterst nära att jag förbisåg den i detta referat, om det inte varit för en bokrygg i hemmabibliotekets avdelning för bryggd dryck.

Boken heter "Kom in på en öl... och en smörgås", utgiven av Pripps uppskattningsvis i början av 60-talet, inledningen börjar med.

En kampskrift

Vi är emot.

Dyrbara umgängesvanor.
Tidsödande förberedelser.
Tillkrånglade matrecept.
Omständliga arrangemang.

Vi är för.

Enkla former.
Små bekymmer.
Goda smörgåsar.
Vardagskläder.

Panikslagna värdinnor.
Glädjedödande högtidlighet.
Tråkiga samtalsämnen.
Förutbestämd ordning.

Leende värdinnor.
Sång och skratt.
Glada infall.
Improvisation.

Publikationen bjuder en mängd förföriska bilder på salta charkuterier, sillar, sardiner, ansjovis och böckling, lök, rödbetor, råa äggulor å naturligtvis till bredden fyllda immiga, skummande stop i motljus.

Enkla recept på goda smörgåsar att avnjuta med en källarsval tillsammans med goda vänner.

Saxade mat och ölrelaterade texter av storheter som Stig Claesson som kommer ihop sig med slaktaren och värdshusvärderna Flynn vid Spanish Point på Irland efter att ha upptäckt traktens stout och whisky på den lokala puben... från boken Ugnstekt gädda.

Eller vidare med Fritiof Nilsson Piraten, där Patron Esping med sällskap lidelsefullt begår det dignande smörgåsbordet på Hotell Horn i Malmö... från boken Bock i örtagård, samt med Torsten Ehrenmarks sävligt underfundiga, å alltid lika godmodiga funderingar kring livet och ölet, allt gjort med glimten i ögat och med känslan och kärleken för denna oprentiösa, njutningsfulla måltids och sällskapsdryck.



Vad vill jag då ha sagt med detta, jo... visst... det är roligt och spännande med alla nya varianter av öl som kommit, men risk finns dock att det som en gång bara var en enkel bira blir lika laddat som vinet... att skräcken inför att tycka, säga eller göra fel förtar den sanna njutningen.

När allt kommer omkring är en välgjord pilsner, lager, porter eller stout utan vidare vetskap absolut rätt till en dubbelsovlad macka hemma vid diskänken, helt fantastisk till en Jansons frestelse som vickning med polarna eller ett mirakel till halvdussinets ostron på bakfickan, det är tillfället, omständigheterna, tilltugget och sällskapet som ger den rätta ölkänslan...

Till sist får jag citera Hasse å Tage när de sjunger... men man hoppas att barna, ändå får ett glas öl... för det är i allra högsta grad rätt känsla.

Fot not.

För den som vill ha mer info om specifika öler så finns sidorna RateBeer (www.ratebeer.com/) och Beer Advocate (<http://www.beeradocate.com/>).

Referat: Anders G. Svantesson

Foto & Layout: Sten Benje