

# Historie

Hvor og hvornår øllet er opstået, kan historikerne ikke blive helt enige om. Man er dog enige om, at så længe mennesket har dyrket korn, lige så længe har de brygget øl.

Man mener, ud fra vægmalerier, at der allerede 4-6000 år f. k. er blevet drukket øl i det historiske Babylon. I 3000 f. k. ved man med sikkerhed, at der er blevet brygget øl, idet man har fundet opskrifter på den tids øl.

De første arkæologiske beviser på tilstedeværelsen af korn i Danmark, findes på lerkar fra den yngre stenalder, omkring 4000 f. k., mens det endelige bevis for ølbrygning i Danmark findes i Egtvedpigens grav fra 1370 f. k., hvor man fandt en birkebarksspand med øl.

Omkring 1000 f. k. fik øllet en alvorlig konkurrent, nemlig vinen, og det var derfor først i middelalderen, at øllet for alvor fik sit gennembrud, gennem en mytologisk ølkonge, Gambrinus. Der er en del uenighed om hans eksistens, men alle er dog enige om, at tilskrive ham æren for den øl vi kender i dag.

## Ingredienser

### Malt

Den vigtigste råvare er som regel byg. Før korn bliver til øl, skal det maltes. Det sker ved at byggen sættes i svøb, dvs. de tørrede bygkorn vædes med vand. Der starter en spiring i kornet, hvorved der frigives enzymer, som senere spiller en rolle i mæskning. Under spiringen skal kornet vendes jævnlige, og det foretages i dag maskinelt.

Efter en uge stoppes spiringen, ved at kornet tørres. Tørringen sker på forskellige måder, og valget er bestemmende for hvilken øl der kan brygges, altså om malten skal bruges til lys eller mørk øl.

### Råfrugt

Ordet råfrugt dækker over brugen af andre kornsorter end bygmalt, for at tilføje stivelse og sukker til brygget. De mest anvendte former for råfrugt er majs og ris, som begge gør øllet lettere at drikke.

Man kan også tilsætte forskellige former for sukker, der også gør øllet lettere at drikke, samt er en nødvendighed for at producere meget stærk øl.

For alle råfrugter gælder det, at de mangler de enzymer der skal være i brygget under mæskningen for at nedbryde stivelsen til sukker. Sukker er det eneste der efterfølgende kan omdannes til alkohol af gæren.



### Humle

Næsten al øl er krydret med humle, som er en plante i familie med hamp. Humlen vokser på 4 meter høje stængler, som støttes af høje stativer.

### Humlen har to formål:

1. Den konserverer øllet
2. Den krydrer øllet, og giver en delikat blomsteragtig bitterhed.

Der findes utallige sorter humle, men i store træk deles de op i aroma- og bitterhumle.

### **Vand**

Vand er ikke bare vand, og vandets kemiske sammensætning har stor betydning for det færdige bryg. Generelt kan man sige, at jo lysere øllet er, des nemmere kan vandet og dets indhold af mineraler og salte fornemmes.

### **Gær**

Siden slutningen af 1800-tallet har man rendyrket gærstammerne, hvilket har gjort det lettere at styre gæringsprocessen og dermed det færdige produkt.

Der findes et utal af gærtyper, men generelt skelner man mellem over- og undergær, der laver vidt forskellige øltyper. Overgæret øl er den traditionelle brygmetode, hvor gæringen foregår under høj temperatur så resultatet bliver en aromatisk og frugtagtig øl. Undergæret øl er en nyere metode, hvor gæringen foregår under lavere temperatur, så øllet bliver mere ren i smagen. Hvert bryggeri bruger som regel kun en type gær, hvilket betyder, at man med lidt øvelse kan lære det enkeltes bryggeris øls særlige fællestræk at kende.

## **Brygning**

### **Processen**

Det maltede korn mæskes i en mæskekedel. I knust form blandes malten med varmt vand. Ofte anvendes der flere forskellige malttyper. Processens vigtigste mål er at få maltens stivelse omdannet til sukker. Processen skal styres nøje, sådan at det er de rigtige sukkerarter, der efterfølgende er klar til gæring.

Masken, dvs. skaller og fiberrester fra malten, filtreres fra og bruges i vid udstrækning til dyrefoder. Den filtrerede maltsuppe kaldes urten.

Den koges i 1-2 timer i en urtekedel/brygkedel, hvor humlen tilsættes. Hvornår humlen tilsættes brygkedlen afhænger af hvilken udnyttelse man vil have af humlen.

Efter filtrering og køling føres urten til gæringskarret, hvor der tilsættes gær. I de følgende dage optager gæren sukkerstofferne, en proces som følges nøje af brygmesteren ved at måle sukkerindholdet i bryggen. Når gæringen er afsluttet, skal øllet modnes gennem lagring, inden det efter pasteurisering tappes..

### **Moderne industriproduktion**

Nøgleordet i moderne brygning er økonomi, og midlerne er biokemi, produktionsstyring, kvalitetskontrol, overvågning, stordrift og specialisering.

## **Øltyper**

Øl er ikke bare øl, det er mange ting. Der findes ingen anerkendt måde eller terminologi at inddele øl typer i. bryggeriindustrien har nogen konventioner, mens skribenter og forbrugere har nogen andre. Det følgende er et forsøg på at skabe et overblik på tværs af de mange forskelle, med hovedvægt på de danske forhold.

### **Undergærede øltyper:**

**Lagerøl** er en generel betegnelse for undergæret øl. Mørkere og mere maltet i smagen end dansk pilsner.

**Pilsner** er en lys, gylden lagerøl med en fint humlet smag og en alkoholprocent på 4,6.

**Lys pilsner** er en særlig dansk øltype på under 2,8% alkohol.

**Guldøl** er en dansk øltype, i retning af pilsner, men med højere alkoholprocent, som regel 5,6%.

**Dansk porter** er en variant af porter og stout, med en alkoholprocent mellem 7 og 8%.

**Dansk hvidtøl** er en meget sød øltype, der har under 2,8% alkohol.

**Bock** er en mørk, stærk øl, med oprindelse i Tyskland. Minder om guldøl med sine 6-7% alkohol, men er mørkere i farven og her mere maltsødme.

**Märzen** er oprindeligt en sæsonbryg og smagen er domineret af malt, mens farven er rødlig. 5,5-7% alkohol.

**Schwarzbier** er en tysk meget mørk sort, som sjældent ses i Danmark.

**Doppelbock** er en ekstra stærk lagerøl på 7-10% alkohol.

**Dortmunder** er en stærk og fyldig tysk øltype. Maltet men uden sødme, stor fyldighed og alkoholprocent mellem 5,5-6%.

**Bayersk øl** bruges i dag som en betegnelse for lys lagerøl af pilsnertypen eller om øl i al almindelighed. I Danmark har den mellem 4-5% alkohol.



## **Porter og stout:**

**Porter** var oprindeligt en helt mørk ale, der fik sin farve fra mørkristet malt, i modsætning til stout, som indeholder ristet byg. Øltypen er bedstefar til nutidens stout. Har en alkoholprocent på omkring 5%.

**Stout** er en meget mørk, næsten sort, ale, som får sin farve fra ristet umaltet byg, og er i reglen meget humlet. Oprindeligt er det en stærkere version af porter.

**Irish stout** er en forholdsvis tør øltype, med udpræget bitterhed og syrlighed. Indeholder umaltet byg. Mest kendte bryg er Guinness.

**Imperial stout** er en robust og stærk version af stout, med megen humle og bitterhed. Mellem 7-9% alkohol. Den danske porter bør kategoriseres her.

## **Ales fra England, Skotland og Irland:**

**Bitter** er Englands nationaldrik, og er en lys, rødtonet ale med masser humle og forholdsvis bitter smag, ofte i fin balance med malt. Alkoholprocent på 3-4%.

**Best bitter** er bitter men med mere fylde og alkohol, 3,5-4,5%, end almindelig bitter.

**Ekstra special bitter (ESB)** har fylde og mere smag med sine 4,5% alkohol.

**Mild** er en tynd variant af bitter på 2,5-3,5% alkohol. Den er brun i farven, fordi man anvender mørk malt i brygningen.

**Brown ale** er en tynd, lys ale med nøddeagtig karakter. Lidt i stil med mild, men mere fylde og smag. 2,5-5% alkohol.

**Real ale** er en betegnelse for upasteuriseret og ufiltreret engelsk ale, der skal serveres straks efter tapning.

**Pale ale** er mere humlet i smagen end de klassiske øltyper, med en alkoholprocent mellem 4,5-5,5%.

**India pale ale** (IPA) er en humlet variant af pale ale, med højere alkoholprocent. Har meget aroma og bitterhed.

**Barley wine** er en meget kraftig ale med tydelig frugtagtig smag og duft. Alkoholprocent mellem 7-12%.

**Scottish ale** er en stærk, ravgylden til mørkebrun øl med sød og maltet karakter på 6-8% alkohol.

**Irsk rød ale** er en rødlig, let og behagelig øl, som både findes over- og undergæret. Typisk ca. 5% alkohol.

#### **Tyske ales:**

**Altbier** er rødlig med den overgærede øls frugtagtige karakteristika. 3-4% alkohol.

**Kölsch** er en gylden overgæret øl. Ligner en pilsner, men er mere frugtagtig og har lavere alkoholprocent, mellem 3-4%. Fås stort set kun i Tyskland.

#### **Weissbier:**

**Weizenbier/weissbier** er en overgæret øl, delvis brygget på hvede. Har som regel 5% alkohol.

**Weizenbock** er en stærkere udgave af weissbier, med alkoholprocent på 8%.

**Berliner weisse** er meget sur og tynd, mellem 2-4% alkohol. Serveres ofte iblandet frugtsirup eller sødt urtetræk.

**Witbier** er en belgisk variant af hvedebryg. Mere krydret og sød end de tyske weissbier. 5% alkohol.

#### **Franske ales:**

Bière de garde er en traditionel nordfransk øltype. Frugtagtig med en behagelig kryd-

ret sødme. 6-7% alkohol.

#### **Belgiske ales:**

Trappist er betegnelsen på en munk fra et af de tilbageværende klostre, hvor denne øltype brygges. En stærk og smagfuld ale, med alkoholprocent mellem 7-11%.

**Abbey ale** er stærke ales, som er brygget i stil med trappistøl, men uden for klostrene. En stærk, mellem 7-11% alkohol, karakterfuld og interessant øltype.

**Strong ale** er en massebetegnelse for belgisk øl, som ikke falder ind under de andre kategoriseringer.

**Blonde** er en lys ale med alkoholprocent mellem 6-7%.

**Brune** er en mørk ale med alkoholprocent mellem 6-7%.

**Dubbel** er mørk i stil med trappist eller abbey ale. Sødme og karamelagtig karakter. Afbalanceret med megen humle og typisk mellem 7-9% alkohol.

**Trippel** er en gylden øl i stil med trappist eller abbey ale. Kraftig øltype, der ofte er krydret med f.eks. koriander.

**Flandern rød ale** er en rødlig, meget syrlig ale, som lagres i op til 4 år før det tappes på dlasker.

**Saison** er en sæsonbryg, som regel i 75 cl flasker. Krydret, men forfriskende øl med 6-7% alkohol.

#### **Vildgærede typer:**

Lambic er belgisk øl brygget ved spontan gæring. Har en stærk, syrlig smag. Uklar og lys i farven. Alkoholprocenten ligger som regel på 5% med lavt kulsyreindhold.

**Gueuze** er en blanding af ny og gammel lambic, tilsat sukker, hvorved et meget højt kulsyreindhold opnås. Stærk, syrlig øl, med ca. 5% alkohol.

**Kriek, framboise, fraise, peche, cassis m.m.** er alle frugtøl med kirsebær, hindbær, jordbær, fersken, solbær m.m. Fremstilles ved at tilsætte frugt til lambic. Findes i mange variationer og produktionsmetoder.

**Faro** er en sjælden variant af gueuze, som er fremstillet ved blanding af flere typer lambic tilsat sukker og/eller karamel.

## Smagning

Ryg mestre og andre professionelle gør brug af store, komplicerede systemer til vurdering af øl, mens der for den almindelige borger er to forhold man bør tage udgangspunkt i ved smagning af øl.

1. Øllet vurderes ud fra de umiddelbare sanseindtryk, der opleves under smagningen.
2. Øllet vurderes personligt, ud fra det faktum at mennesker er forskellige og derfor oplever forskelligt.

Som ved al anden nydelse af fødevarer, kan man bruge alle sanserne til at danne sig et indtryk af det produkt der står foran en.

### Smagssansen

Tungen kan kun opfatte fire forskellige indtryk, nemlig sur, salt, sød og bitter.

Øl er egentlig en temmelig sur væske, men den opfattes sjældent sådan.

Salt kan normalt ikke opfattes i øl, men i sjældne tilfælde kan man smage nogen af vandets mineraler.

Sødmen fornemmes i reglen ikke i pils-

nerøl, alligevel er øl en forholdsvis sød drik. Dette har betydning når øllet skal sættes sammen med mad. Kraftige øl med sødlig fylde kræver at maden er tilsvarende fyldig.

Bitterhed er et helt almindelig træk ved øl, hvilket skyldes humlen. Smagsløgene for bitterhed sidder bagerst på tungen, og skal man smage øl, kan man altså ikke, som vinsmagere, spytte dråberne ud igen. Eftersmagningen af øl, er ofte bitter, hvilket blot skal ses som et udtryk for at det er lykkedes bryggeren at fremstille et bryg hvor humlen tydelig mærkes.



### Lugtesansen

Næsen kan opfatte et utal af indtryk, og problemet er derfor ofte, at det er svært at sætte ord på det man lugter/dufter. Til at beskrive øl, kan man med fordel hente ord fra den botaniske verden, da de fleste øltyper, kan beskrives relativt præcis med forskellige typer frugter.

Ø

Malten bidrager med sødlig duft og kan derfor beskrives med ord som nødder, karamel, bolcher o. lign. Humlen, der generelt opfattes som bitter, kan med fordel beskrives med ord fra blomsterverdenen.

### Følesansen

I ølsmagning, forekommer følesansen i mundhulen. Det er vigtigt for indtrykket, idet følesansen opfatter om øllet virker tungt eller forfriskende. Kulsyren fornemmes med følesansen, og giver et indtryk af skummets konsistens.

Alkoholen fornemmes som en prikken på tungen, der forstærkes jo kraftigere øllet er.

Temperaturen erkendes med læber, tunge og mundhule. Er øllet for koldt bedøves slimhinderne, og øllet fremstår smagløs.

### Synssansen

Vores synsindtryk er i høj grad med til at skabe den samlede mening om øllet. Det første vi ser, og dermed danner os et indtryk af, er skummet. Dernæst lægger vi mærke til farven, som beskrives med ord inde for farveskalaen.

Til sidst kan man se på øllets klarhed. Dette er især tilfældet ved ufiltreret øl.

### Høresansen

Måske er det lidt søgt, at inddrage høresansen i ølsmagning, og det er da også kun få ting der er værd at lægge mærke til.

Lyden, når kapslen eller proppen tages af flasken, siger noget om kulsyreindholdet. Er der ingen lyd, kan det være man skal lade øllet stå.

Drikker man øl som tørstslukker, kan den godt bare hældes ned i halsen direkte fra flasken. Skal man derimod rigtig smage og nyde øllet, skal det drikkes fra glas, idet

lugtesansen herved bidrager til den samlede smagsoplevelse. Øllet bør serveres i et klart glas, og ikke i et krus eller matteret glas, idet synet også har betydning for den samlede oplevelse.



## Servering

Hvilken type glas skal øllet så drikkes af? De forskellige typer glas har forskellige egenskaber, som det vil fremgå af det følgende.

- Et glas med stor åbning foroven, tillader duften i luften over skummet af forsvinde, hvorved duften svækkes eller helt forsvinder.
- Et glas, som snævrer ind foroven (tulipan- eller cognacglas), holder på luften over skummet og duften vil derved blive mere koncentreret og kraftig. Det kan være en ulempe ved meget kraftige øl eller ved øl, som ganske enkelt ikke lugter godt.

- Skal duftindtrykket rigtig gøre sig gældende, bør man ikke fylde glasset til randen. Vælg i stedet et stort glas eller fyld kun glasset halvt op.
- I meget dybe glas, løber væsken mod bunden i stor fart, hvorved der dannes meget skum. Flot ser det ud, men øllet bliver fladt fordi kulsyren gasser af.
- Et tykt og tungt glas holder på varmen, og er glasset stuetemperatur ved op-hældning, bliver øllet hurtigt varmt. Spinkle glas holder derimod ikke på varmen men er til gengæld mere modtagelig for udefrakommende varme, i de fleste tilfælde, varme, svedige hænder.
- Har glasset stilk, fremhæver det den æstetiske nydelse samtidig med at hænderne ikke varmer glasset, og dermed øllet, op.
- Hanken på store ølkrus er praktisk, mens det bare er i vejen på små krus.

Traditionelt anvendes der forskellige typer glas til forskellige typer øl.

- Pilsnere drikkes af glas uden stilk, som er lige brede foroven og forneden.
- Weissbier drikkes af meget høje glas, der i en buet facon åbner sig mod toppen.
- Engelske ales drikkes af af glad, der minder om pilsnerglasset, ofte er der dog en lille udbuling nær toppen af glasset.
- Belgiske ales drikkes af tulipanformede glas.
- I mangel på bedre, kan man udmærket bruge vinglas til at drikke øl af, selvom de fleste nok vil hævde at de er lidt små...

Der er ingen eviggyldig sandhed om hvilken glastype øl bør drikkes af, vælg derfor et glas du kan lide og nyd så øllet.

## Holdbarhed

Når du har fundet den rette øl og det rigtige glas, skal øllet hældes op. Dette gøres ved at holde flasken til glassets kant, vip glasset lidt og hæld roligt omkring halvdelen af øllet op langs kanten, så strålen rammer lige over væskeoverfladen. På denne måde skummer øllet ikke. Derefter fortsætter man med at løfte flasken, rette glasset op og hælde (uden at stoppe) det resterende øl i midten af glasset. På den måde kommer der et fint lag skum øverst i glasset. Husk kun at fylde glasset halvt op, så der skabes plads til næse og aromastoffer over skummet.

I hele forløbet efter brygningen sker der en forandring i øllet, lagring modner øllet, og det ældes.

For at forlænge holdbarheden tilsætter bryggerierne stoffer, der hæmmer ældningsprocessen.

Stærke øl har bedre holdbarhed end pilsnerøl.



## Opbevaring

Øl har det bedst ved 8-10 grader et mørkt sted. Øl kan sagtens opbevares i køleskabet (i mangel på en perfekt lagerkælder), blot bør man tage øllet ud lidt inden det skal drikkes for at det får den rette temperatur.

Der findes ingen entydige svar på om øl bør opbevares liggende eller stående. Skal øllet stå i længere tid, vil der dannes bundfald. Hvis flasken ligger ned vil øllet være grumset når det serveres, og der vil desuden være en tendens til meget skumdannelse under ophældning.

Ø

