Sällskapet Malte – Skånes ölentusiaster presenterar:

#2:2013

HUMLEBLADET

FREDRIKS DRÖM
Mikkeller & Friends, sidan 10

HAMNMÄSTAREN
Trädgård med mikroöl, sidan 8

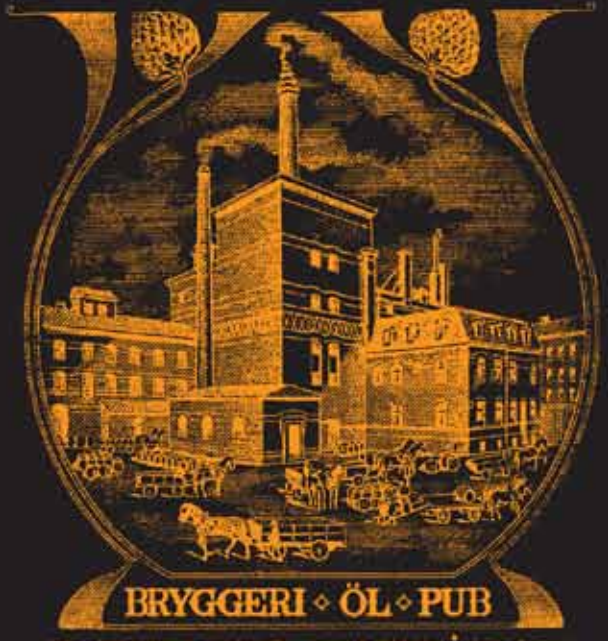
PUBLIKREKORD
på danska festivalen, sidan 12

GBBF-RESULTATET
Vi har listan, sidan 6

I KÖPENHAMN
Malte på pubrunda, sidan 5

FOKUS PÅ JÄST
CBC, sidan 14

MALMÖ BRYGGHUS



BRYGGERI ◇ ÖL ◇ PUB

KONFERENS ◇ FESTVÅNING

Malmö Brygghus
Malmöbornas egna bryggeri

Ölprovningar

På Malmö Brygghus håller vi ölprovningar för mindre och större sällskap (10-150 pers).

Grundpris 10 personer: 3 000 kr inkl. moms, därutöver 250 kr/pers. (minimiålder 18 år).

För allmänheten, 250 kr, Fredagar 17.30

Öppettider

Mån-tis 17.00 - 01.00, Ons-lör 16.00 - 01.00

Bordsbokning

040-209685#1. bokning@chokladfabrik.se

www.malmobrygghus.se

Barbeque, "low and slow"
Stort utbud av öl

ÖPPETTIDER

Sommar (ca 15 april - ca 15 sept)

Sön-Tor 11.30 - 23.00 eller sent

Fre - Lör 11.30 - 01.00

Vinter, resten av året

Mån-tor 11.30 - 23.00 eller sent.

Fre 11.30 - 01.00

Lör 16.00 - 01.00

Sön 16.00 - 23.00

Hamnmästaren
Café - Pub - Restaurang

MALMÖ BRYGGHUS TRÄDGÅRD

Tel / Bokning: 040-209685 # 2
hamnmastaren@malmobrygghus.se

Kort om öl

Nicholas Karlsson från Färjestaden på Öland har vunnit tävlingen Innis & Gunn People's Choice 2013. Nicholas bodde tidigare i Malmö och har varit ordförande i Sällskapet Malte. Bryggeriet Innis & Gunn bjöd i tävlingen in svenskar till att komma med förslag på en öltyp som man skulle brygga och på hur den skulle lagras.

Nicholas föreslog en Dortmunder export lagrad halva tiden på amerikanska ekfat som innehållit Ardbeg-whisky och halva tiden på fat som innehållit Marsala-vin. ***Karlsson's Choice*** släpps på Systemet 2 december.

Stockeboda Gård & Gårdsbryggeri på Österlen genomförde i somras Skånska mästerskapet i hembrygd öl för fjärde året i rad. Vann gjorde Lars Åhsberg tillsammans med sönerna Fredrik och Fabian med ölet ***ypa (Ystad Pale Ale)*** med 6,8 procent. Familjen brygger i sin tvättstuga, men får nu som pris brygga sitt öl hos Stockeboda. Ölet kommer att säljas på Systembolaget i Ystad, Simrishamn och Tomelilla under namnet ***Skånsk Mästaröl 2013***. Tvåa respektive trea i tävlingen blev Dennis Hector, Sösdala, med en ljus lager och Oskar och Mats Westfeldt, Malmö, med en mörk ale.

Brygghuset Finn i Landskrona har tagit längre tid att färdigställa än beräknat men de senaste uppgifterna säger att det ska vara igång i oktober. Fokus i deras öl kommer att ligga mer på malt än humle.

Taphouse är namnet på ett nytt stort ölställe som ska öppna i Köpenhamn. Det ska ligga på Lavendelstræde 15 och lokalen omfattar hela 440 kvadratmeter. Bakom satsningen står gänget som har Ølbaren. Man planerar för ett stort antal fatöl.

Nørrebro Bryghus firade den 12 september sitt tioårsjubileum med en rejäl fest. Man hade bryggt tio nya öl, som lanserades varje timme från klockan 13.00 till 22.00.

Danske Ølentusiasters tidning skriver om en gammal ölskröna som faktiskt visat sig vara sann. I början av 1970-talet drabbades åtta bryggeriarbetare på Carlsberg av skörbjugg och blev inlagda på sjukhus. Orsaken till det visade sig vara att bryggeriet slutat använda askorbinsyra som konserveringsmedel! Undersökningar visade att öl i stort sett var bryggeriarbetarnas enda näringsintag.

Tour de Bière kallas den veckolånga cykeltur som Danske Ølentusiaster genomför varje sommar. På cykel tar man sig mellan intressanta barer och bryggerier i Danmark. I år tog de även en avstickare till Skåne och där besöktes Helsingborgs Bryggeri, Systembolaget i Landskrona samt Brygghuset Finn i samma stad.

Mikkeller har öppnat en bar i San Francisco. Mikkeller Bar SF heter den och är resultatet av ett partnerskap mellan Mikkel Borg Bjergsø och Chuck Stilphen som äger flera ställen i staden. Mikkeller Bar ligger på Mason Street och har 42 fatöl.

Danmarks nationalsymbol den lille havfrue fyllde 100 år den 23 augusti. Statyn skänktes till Köpenhamn av Carlsbergfonden 1913. Med anledning av detta bryggde Carlbergs husbryggeri Jacobsen ett jubileumsöl i form av en baltisk porter som fick namnet ***Mermaid Porter***. I vörtkoket tillsatte man saltört och levande ostron och stora mängder Sovereignhumle, som doftar tobak.

Brittiska CAMRA – Campaign for Real Ale – har nu över 150 000 medlemmar; antalet har fördubblats på tio år. En dryg femtedel av dem är kvinnor.

Det dricks allt mindre öl i Storbritannien. Under 2012 konsumerades 7,8 miljoner pints jämfört med 8,2 miljoner år 2011. Varje vecka stänger i snitt 26 pubar. De flesta av dem blir affärer eller bostäder.

Humlebladet är huvudorgan för Sällskapet Malte. Tidningen ges ut två till tre gånger om året och skickas gratis till medlemmarna.

Ansvarig utgivare:
Tomas Lindohf

Redaktör:
Per Lindholm

Layout:
Ulrika Rask-Lindholm

Webbsida:
www.sallskapetmalte.net

E-post:
humlebladet@sallskapetmalte.net

Postadress:
Humlebladet, c/o Lindholm
Bankogårdsgatan 52
256 55 Helsingborg

Annonskontakter:
Tomas Lindohf,
0730–69 17 16, eller Lena Lindohf, 0709–39 03 97

Upplaga:
Cirka 500 exemplar

Tryck:
Exaktaprinting Malmö AB
September 2013
ISBN 91-7726-095-9618

Omslagsfoto:
Fredrik Johansen,
Mikkeller & Friends.

Även om

Alkohol kan skada din hälsa

Don't forget to visit Barley Wine!

Mellem 400 og 500 labels.
Nyheder hver uge!

Barley Wine v/Jan Filipe

Admiralgade 21, Copenhagen City, close to Strøget

between Holmens Church and Nikolaj Church

BW BARLEYWINE

bw@barleywine.dk www.barleywine.dk

Höstens pubrunda gick till Köpenhamn

Närmare 40 medlemmar åkte med Malte över till Köpenhamn för höstens pubrunda lördagen den 24 augusti.

Trots förseningar i tågtrafiken lyckades vi till slut ta oss över till Köpenhamn där solen hälsade oss välkomna till en fantastisk sensommardag.

Första stoppet gjordes vid Søeerna där vi besökte Søeernas Ølbar. Därefter gick vi till Nørrebro Bryghus där majoriteten åt lunch.

Sedan var det dags att hoppa på buss 5A ut till Stefansgade och Mikkeler & Friends. Några av oss passade på att handla i deras BottleShop. Samma buss tog oss tillbaka genom centrala Köpenhamn till Langebro Café och Bryggens Ølbar. Några fortsatte till Fermentoren och därefter Mikkeller bar.

Sammanfattningsvis en lyckad resa med riktigt bra uppslutning.

Text och foto: Lennart Sandberg

Överst: Sällskapet Malte ockuperar Café Langebros uteservering.
Ovan: Jonas Carlsson Stroh, Anders Hall, Jörgen Piho, Lars Persson, Lennart Sandberg, Anders Östensson, och Christian Hall registrerar vilka öl de dricker på Café Langebro i appen Untappd.

Till vänster: Delar av Mikkeller & Friends imponerande fatölslista.

Maltemedlemmar och andra svenskar var på plats i London.

En porter vald Storbritannien

Elland 1872 Porter röstades fram som Storbritanniens bästa öl på Great British Beer Festival som hölls 13-17 augusti i London.

De totalt drygt 50 000 festivalbesökarna kunde välja mellan 800 real ales, cider, perry och även utländskt öl. Flera Maltemedlemmar fanns på plats.

Tävlingen om bästa real ale är avslutningen på en ett år lång ölprovningsprocess där medlemmar i föreningen CAMRA – Campaign for Real Ale regionsvis väljer ut de bästa ölen. Elland 1872 Porter bryggs av Elland i West Yorkshire i norra England och har 6,5 procent alkohol. Den fick flest röster av alla öl i sju kategorier och blev således Champion Beer of Britain.

Text: Per Lindholm
Foto: Tomas Lindohf

es till
s bästa öl

Maltegänget provar noggrant.

Hela listan: Champion Beer of Britain

Overall winners
Gold: Elland – 1872 Porter (West Yorkshire)
Silver: Buntingford – Twitchell (Hertfordshire)
Bronze: Fyne Ales – Jarl (Argyll)

Mild
Gold: Great Orme - Welsh Black (Conwy)
Silver: Cotswold Spring - Old Sodbury Mild (Gloucestershire)
Bronze: Fernandes – Malt Shovel Mild (West Yorkshire)

Bitters
Gold: Buntingford – Twitchell (Hertfordshire)
Silver: Moor – Revival (Somerset)
Bronze: Surrey Hills – Ranmore Ale (Surrey) and Butcombe Bitter (Somerset)

Best Bitters
Gold: Mordue – Workie Ticket (North Shields)
Silver: Surrey Hills – Shere Drop (Surrey)
Bronze: Purple Moose – Glaslyn (Gwynedd) and Woodfordes – Nelsons Revenge (Norfolk)

Golden Ales
Gold: Fyne Ales – Jarl (Argyll)
Silver: Buntingford – Polar Star (Hertfordshire)
Bronze: St Austell - Proper Job (Cornwall)

Strong Bitters
Gold: Beeston – On the huh (Norfolk)
Silver: Marble – Dobber (Greater Manchester)
Bronze: Castle Rock – Screech Owl (Nottingham)

Speciality Beers
Gold: Growler Brewery, Nethergate – Umbel Magna (Suffolk)
Silver: Saltaire – Triple Chocolate (West Yorkshire)
Bronze: Conwy – Honey Fayre (Conwy)

Champion Bottled Beer of Britain winners
Gold: Molson Coor's – Worthington White Shield (Burton on Trent)
Silver: St Austell – Proper Job (Cornwall)
Bronze: Harvey's – Imperial Extra Double Stout (East Sussex)

Mästaren i hamnen

Den gamla hamnmästarbostaden fick i våras en ny karriär som ett av Malmös främsta ölställen. Bakom satsningen står Anders Hansson som också driver Malmö Brygghus.

Hamnmästaren ligger vid Bagers Plats strax bredvid Malmö Centralstation. Huset byggdes 1835 som tjänstebostad åt hamnmästaren Petter Pettersson, som efter 20 års tjänst tröttnat på att behöva gå mellan sitt hem i staden och hamnen flera gånger om dagen.

I samband med byggandet av Citytunneln och ett parkeringsgarage flyttades hela huset ett par hundra meter men är nu tillbaka på sin gamla plats. Malmö stad ville se någon slags verksamhet i huset och efterlyste idéer. Anders Hansson vann med sin idé att göra en restaurang och ölträdgård och i början av maj öppnade Hamnmästaren. Ambition är att vara ett avslappnat ställe för alla, inklusive barnfamiljer. Här finns till och med en sandlåda.

Annonsera i Humlebladet.

Nå 500 kvalitetsmedvetna ölentusiaster i Skåne!

Välkommen att kontakta Tomas Lindohf eller Lena Lindohf via e-post: tomas.lindohf@sallskapetmalte.net respektive lena.lindohf@sallskapetmalte.net.

Humlebladet fick en pratstund med Hampus Olofsson som är barchef. Hampus lever för öl och förutom arbetet på Hamnmästaren är han också hembryggare, driver en importfirma och medverkar i Sveriges Bryggradio.

20 och 40 cl glas

Hamnmästaren består av en stor trädgård med plats för över 300 sittande gäster och en mindre inomhusdel med 75 sittplatser. Man har 20 pumpar och cirka 100 olika sorters flasköl. För att göra det möjligt att prova flera sorter serveras ölen i 20 och 40 cl glas och sympatiskt nog är centiliterpriset samma oavsett storlek.

Maten är framför allt grillat ”low and slow”, alltså tillagat vid låg temperatur under lång tid. Utomhusgrillarna sätts igång redan tidigt på morgonen. Av fatölen är mellan fem och åtta från Malmö Brygghus.

Husöl är ***Hamnmästaren***, en ganska lätt pale ale, som bryggs exklusivt för stället. Övriga öl väljer Hampus ut. Han håller koll på vad som släpps och vad som är bra, med ambitionen att kunna ha en bra bredd med olika stilar och öl från olika länder. Vid Humlebladets besök fanns öl från bland annat Brekeriet, Früh, Harviestoun, Magic Rock, Mikkeller och To Øl på fat. Tidigare i somras hade man besök av bryggaren Shawn DeWitt från Coronado Brewing från San Diego. Hampus utlovar fler spännande besök och arrangemang under året som kommer.

Surt kommer

Med ett läge bara ett stenkast från Centralstationen får Hamnmästaren många turister som besökare; både sådana som råkar hamna här och ölentusiaster och rejtare som känner till stället och som vill prova nya öl. Ovana öldrickare försöker man guida i det för en oinvigd kanske avskräckande utbudet. ”En stor stark” serveras inte.

Den utveckling i besökarnas smak som Hampus kan se är att IPA-trenden, som varit stark i många, nu är mainstream. Det som kommer starkt nu är sura öl, som lambic och gueuze. Sura öl är Hampus egen favoritstil. Intresset är också stort för öl med lägre alkoholhalt, i synnerhet till luncher.

Med Hamnmästaren har Malmö fått ännu ett ställe som befäster dess ställning som en av Sveriges främsta ölstäder.

Text och foto: Gunnar Erlandsson

Fredrik lever drömmen på Mikkeller & Friends

Fredrik Johansen lever sin dröm. Att vara barchef på en av världens bästa ölbarer är få förunnat, men Fredrik får nu fullt utlopp för sitt stora intresse och kunnande.

Mikkeller & Friends ligger på Stefansgade 35 i Nørrebro, en bra bit från Köpenhamns turistkvarter, men helt rätt i den hipsterrika stadsdelen som sakta men säkert gentrifieras. Ratebeer.com har utnämnt Mikkeller & Friends till världens näst bästa ölbar och den har även utsetts till Köpenhamns bästa ölbar av aok.dk (Alt om København).

Humlebladet hälsar på en lördag ett par timmar innan öppningsdags. Lokalen ligger i på hörnet av ett äldre hyreshus, en halvtrappa ned. Här var det tidigare en second hand-butik.

Baren är enkelt inredd med omålade träbänkar och bord och likaså trävita lampor som hänger från taket. Golv och väggar är kala, målade i ljust turkos. Lite som en designad tvättstuga. Enkelheten är väldigt medveten. Precis som Mikkellers andra bar på Victoriagade har M&F designats av danska inredningsarkitekter.

Headhuntad

Humlebladets läsare är ju välbekanta med Fredrik Johansen. Dahlbergs pub och restaurang i Helsingborg var känt för sitt exklusiva utbud av flasköl. Bakom urvalet stod Fredrik som också arrangerade ölprovningar och Beer Maker's Dinner på systerkrogen Gastro. När Dahlbergs stängde för något år sedan var Fredrik redo för nya utmaningar.

— Jag hade ju känt Mikkel Borg Bjergsø ett tag, provat cirka 350 av hans öl, och vi hade haft flera ölmiddagar på Dahlbergs med honom. För några år sedan nämnde jag för honom att om han öppnar ett ställe i Sverige så skulle jag vara intresserad av att jobba där, berättar Fredrik.

Och en dag kom ett mejl från Mikkel, eller Mikkeller som han kallas i ölvärlden (varumärket är en kombination av hans och en tidigare kompanjons namn). Han ville att Fredrik skulle ansvara för den nya baren i Köpenhamn.

— Jag blev headhuntad till drömjobbet! Det kan inte bli så mycket bättre, säger Fredrik och ler lyckligt med hela kroppen.

Hans stora ölkunskaper kommer också från ett ivrigt provande. Långt över 10 000 öl har han smakat och dokumenterat.

Stort ansvar

Fredrik har titeln bar manager. Det betyder att han driver baren, har hand om all personal, beställningar, städning, lager och fakturahantering.

— Det är ett betydligt större ansvar än på Dahlbergs, men också mycket roligare, säger han.

På Mikkeller & Friends jobbar ytterligare ett par svenskar i den 15 man stora personalstyrkan. Fredrik har valt medarbetarna med stor omsorg och har rekryterat Jonathan Pramborn från Mogwai i Helsingborg. Dessutom barpersonal från Cask i London och Brewdog i Edinburgh.

— Att jobba här kräver ölkunskap, men också att man kan ta människor på rätt sätt. När man kommer till en bar vill man ha ett trevligt välkomnande och när man går ett hej då.

40 fatöl

På väggen bakom bardisken finns 40 kranar, unikt för Danmark. Förutom Mikkellers egna öl serveras produkter från To Øl och amerikanska Three Floyds. Även andra intressanta amerikanska, svenska och danska öl tas in. Dessutom har de 200 flasköl. I en intilliggande lokal har de en ölbutik med ett stort sortiment av exklusiva öl.

Besökarna är både danska och svenska ölnördar, men även de som bor

i närområdet.

— Redan vid öppningstid klockan 14.00 släntrar en del in. Ett par timmar senare kommer after work-gängen. Vi har många tjejer, vilket är superroligt. Jag tror att miljön är inbjudande för kvinnor; vi går ifrån det murriga engelska till det ljusa skandinaviska.

Varm mat kan man inte erbjuda, däremot korv, ost och godis. En lokal producent gör bland annat en kola med stout i.

> Jag blev headhuntad till drömjobbet! Det kan inte bli så mycket bättre.

Hur väljer du ut fatölen?

— Jag drivs fullständigt av att testa nya saker. Utbudet ska ha en balans. Vi säljer mest pale ale och india pale ale. Fördelningen brukar vara 20 Mikkeller-kranar och tio med öl från To Øl. De återstående tio fördelas på bryggerier från Sverige, Danmark, USA och några andra länder.

— När det gäller danska mikroöl försöker jag att ta in sådana som de andra barerna inte har. Jag känner många av bryggarna och säger till dem att höra av sig när de har någon ny öl.

Fredrik tror att trenden med mikrobryggt öl hänger kvar ett bra tag till.

— Jag ser ingen avmattning av ölintresset bland folk, de som har börjat dricka kvalitetsöl har svårt att gå tillbaks till ointressanta öl. Öl bryggt med brettanomyces-jäst har börjat komma lite men än så länge är det mest ölnördarna som dricker det.

Du har jobbat bakom baren både i Sverige och i Danmark. Vad är det som skiljer länderna åt i ölhänseende?

— Danmark är liberalare. Danskarna känns friare. Här kan man starta en ölbar utan att behöva erbjuda varm mat.

— Danska gäster är gladare än svenska, de är väldigt trevliga. Danskarna har också en helt annan syn på att servera gäster som fått lite för mycket. Men vi kör en svensk stil och väljer att inte servera de som är tydligt berusade. Å andra sidan sköter sig danskarna bättre än svenskar sent på kvällen.

Text och foto: Per Lindholm

Publikrekord på danska ölfestivalen

Sammanlagt 13 201 ölälskare besökte den danska ölfestivalen i Köpenhamn som hölls den 23-25 maj. Det var nytt publikrekord för festivalen som för fjärde gången hölls i TAP1 i Valby.

Per Lindholm i samspråk med Anders Kissmeyer.

Vi lagar maten till
Dig, vännerna, mormor, kärleken & mötet...

Vår meny är föränderlig i säsong, stolta enkla smaker, sill, eget bröd, dessert på riktigt och naturligtvis ett rikt utbud av maltdrycker på flaska.

Sås & Krås
Tel 040 – 29 48 88

Öppet...
Tis-lör från klockan 17.00 och hela kvällen

Restaurangen kan bokas för fest eller annat arrangemang.

Välkomna!

Sås & Krås, Sallerupsvägen 18, korsningen Nobelvägen. Telefon 040 - 29 48 88. www.sasokras.se

Drygt 75 bryggerier, importörer och några samlarföreningar ställde ut sina produkter. Vid öppningstid mitt på lördagen sträckte sig kön till TAPI flera hundra meter men det gick ändå snabbt att komma in tack vare Danske Ølentusiasters effektiva organisering.

Väl inne ställs man inför dilemmat att välja de intressantaste ölen att prova. En bra metod är att lyssna på de mest erfarna Maltemedlemmarna som oftast har full koll på nya öl och de som sticker ut i mängden.

Ett spännande samarbete har inletts mellan Dugges bryggeri i Göteborg och Anders Kissmeyer som grundade Nørrebro Bryghus. Han är numera nomadbryggare och har tillsammans med Dugges tagit fram en saison med namnet ***Hippofæ***. Ölet håller 5,5 procent och doftar ingefära och örter, med en mjuk smak som gör det till ett gott sommaröl.

BereHere var ett populärt vattenhål på den danska ölfestivalen.

Nordiskt manifest

Anders Kissmeyer berättade för Humlebladet om det manifest om nordiskt öl som han och andra nordiska bryggare skrivit ihop efter ett möte. ”Ny Nordisk Øl” heter det.

— Det handlar om ett nytt koncept för nordiskt öl där man tar vara på de råvaror som finns i Norden när man brygger öl. Den nordiska ”terroir” har mycket att erbjuda.

— Jag vet inte vart det här tar vägen men det finns ett stort intresse bland bryggarna, sade Kissmeyer.

I manifestet står det bland annat att Ny nordisk Øl vill skapa nya öltyper med smak och arom från Norden, utforska den nordiska terroirs möjligheter att ge nya smakupplevelser. Man vill vidare stärka kunskapen om nordisk terroir och nordiska bryggningstraditioner. Utvecklingen ska ske i samarbete med bryggare, bönder, maltproducenter, kockar och andra intressenter.

2012 års bryggeri

Danska bryggeriet Indslev blev på festivalen utnämnt till årets bryggeri för 2012. Indslev är känt för att brygga uteslutande veteöl, men föra året utvidgade man verksamheten under namnet Ugly Duck Brewing. Där bryggs mer experimentella öl i dansk och amerikansk mikrostil. I ett samarbete med Beer Here har man bryggt ***Helmuth Kellerbier*** på 4,6 procent, ett ljust guldfärgat öl med frisk humledoft och rak, sträv smak med en del fruktighet.

Det är inte jätteofta man stöter på finsk öl i våra trakter men på festivalen fanns Malmgårdens ***Arctic Circle Ale***. Ölet är kopparfärgat, håller 7,3 procent, har en maltig nästan, vinös, doft. Smaken fyllig, maltig, torkade frukter och en torr avslutning. Riktigt gott! Malmgårdens bryggeri finns på en gård med samma namn nära staden Lovisa i södra Finland. Gården har anor från 1600-talet.

Populär fruktkaka

Danska Stronzo har lämnat lokalerna i Kødbyen i Köpenhamn och flyttat till ett mejeri i Gørløse i norra Själland. Man har släppt ambitionerna med en bryggpub i huvudstaden och kontraktbryggningen upphör.

Deras ***Fruit Cake*** var populär på festivalen. Det är en lambic med brettanomyces-jäst, ekchipslagrad. Ölet har 10 procent alkohol och man har bryggt med vindruvor och hallon. Smaken domineras av röda bär och syra, men av den potenta alkoholstyrkan märks inte mycket.

Text: Per Lindholm
Foto: Gunnar Erlandsson

> Över huvud taget är världens ölfantaster just nu mer fokuserade på jäst än på humle.

Copenhagen Beer Celebration –

Den första helgen i maj samlades ölälskare från hela världen i Spartahallen på Østerbro i Köpenhamn till en av ölårets roligaste ölhändelser – Copenhagen Beer Celebration.

Biljetterna, som kostade 450 danska kronor per pass inklusive fri smakning av alla öl, sålde slut kort efter att de släpptes i november. De tre passen var fördelade mellan fredag kväll (gul biljett), lördag eftermiddag (röd) och lördag kväll (blå). Det fanns också en rosa biljett för att delta vid alla pass och vissa besökare klädde sig i rosa för att visa sin tillhörighet. Många av ölen fanns enbart vid ett pass.

Anordnare var även detta år Mikkel Borg Bjergsø (Mikkeller), som med hjälp av en stor grupp frivilliga under projektledaren Ivan Kiss-Prinzip Jensen (tidigare vid Nørrebro Bryghus) sett till att närmare 300 olika öl transporterats till Köpenhamn från cirka 30 bryggerier runt hela världen. Alla bryggerier fanns också representerade, oftast av bryggarna själva. Bland besökarna minglade flera andra ölkändisar såsom Kristian Strunge (Stronzo), Martin Jensen och Torben Steenholt (Indslev), Chad Yakobson (Crooked Stave Artisan Beer Project) och våra svenska förmågor Jessica Heidrich (S:t Eriks), Stefan Gustavsson (Mohawk) och Thomas Fransson (Malmö Brygghus).

Jästen i fokus

Många ölfestivaler har gått i humlens tecken, vissa år har starka svarta öl dominerat, ibland har det funnits chili i många drycker och vid förra årets CBC förekom ovanligt mycket saison eller farmhouse ale. Ingen ölstil saknades i år, men en tydlig trend det senaste året är att mer eller mindre syrliga öl är på stark frammarsch.

Över huvud taget är världens ölfantaster just nu mer fokuserade på jäst än på humle. Brettanomyces, vildjästen som de flesta stora bryggerier skyr som pesten, hör ofta ihop med suröl men inte minst vår lokala favorit Brekeriet har nyligen påmint oss om att det inte nödvändigtvis blir surt. Det beror inte bara på jästen. Här fanns mycket med toner av ”brett”, med eller utan syrlighet, till exempel från Anchorage Brewing (Alaska), Brodie’s (London), Jester King (Texas), Westbrook (South Carolina), Surly Brewing (Minnesota) med flera, samt ett samarbete mellan just Brekeriet och danska Xbeeriment.

Brasilianskt kornvin

Ett av de roligaste ölen som serverades på lördagen kom från Cervejaria Way Beer i Brasilien. Ett 13-procentigt kornvin lagrat i fat som tidigare innehållit Cachaça, en romliknande spritdryck, som i Sverige mest säljs olagrad under varumärket Pitú för att användas till drinken Caipirinha. Ölet doftade svagt av sirap, ek och massor av russin, vilket fungerade väldigt fint ihop med den lite söta beskan. Norska Lervig hade också med sig ett kornvin, lagrat i fat från Maker’s Mark, och de var inte ensamma om bourbonlagring – Three Floyds bjöd på ***Moloko***, en mjuk och värmande Imperial Milk Stout på 10 procent.

De Molen fanns med i listan över utställare, men när bryggaren Menno Olivier dök upp fanns en skylt som förkunnade att bryggeriet med recept och allt var till salu. Om det bara var ett skämt återstår att se, men de öl som serverades vid deras monter gick under bryggerinamnet Merciless Brewing. Såväl ölnamn som skyltar hade skräcktema – ***Painful Death, Fast Decay, Human Sacrifice, Untamed Force,***

en av årets roligaste ölhändelser

Köpenhamnskännaren Lennart Sandberg, numera även känd som Mr. Pink.

Goth & Vandals, Blood Stains, Epitaph, Teeth Grinding och ***Rotting Carcass*** – med design och teckensnitt som gamla B-filmer. Ölen var det dock inget fel på, de var lika bra som allt annat Menno brygger vid den holländska väderkvarnen.

Papsø

Amager Bryghus serverade bland annat ***Hr. Papsø in Black***, en svart IPA som hyllning till Henrik Papsøs 25 000 recensioner på RateBeer. Papsø anställdes nyligen som kommunikationschef vid bryggeriet och är även känd för sitt engagemang i Danske Ølentusiaster. Ett tiotal bryggerier har specialbryggt öl med anledning av jubiléet som ägde rum på Fermentoren den 21 maj, men detta var det enda av dem som bjöds under CBC.

Bland de andra bryggerierna märktes särskilt Firestone Walker (Kalifornien), Brewdog (Skottland), Against the Grain (Kentucky), 8 Wired, (Nya Zeeland), Mountain Goat (Australien), Baird Brewing (Japan) samt så klart både Mikkeller och To Øl på hemmaplan. Boxing Cat reste ända från Shanghai, men har dansk anknytning då bryggmästaren Michael Jordan tidigare bryggde hos jylländska Fuglsang.

Om man måste säga något negativt är det samma sak som vid alla stora ölfestivaler. CBC hör inte till de största i antalet besökare, men ett tusental glada ölvänner i en tennishall lyckas ändå producera mycket ljud och värme.

Ingetdera är särskilt lätt att åtgärda så den bullertrötte rekommenderas täta pauser utomhus, vilket var lätt här. Bra skor är också bra eftersom ett par timmars sakta kringvandring känns i fötterna efteråt, även om Spartahallen har en behagligt mjuk matta i stället för betong- eller klinkergolv som annars är vanligt på stora mässor.

Toaletterna var fler i år än tidigare och det fanns flera olika smårätter att köpa, även vegetariska. Dricksvatten fanns också till försäljning så man behövde inte bli otörstig på öl – till och med ett antal årgångar körsbärsvin från lolländska Fredriksdal gick att prova.

Föreläsningar

Festivalen erbjöd även mental förkovran. Jessica Heidrich berättade om den svenska ölscenen och Chad Yakobson föreläste om Brettanomyces tillsammans med danskfödde Troels Prahl från jästföretaget White Labs. De illustrerade med smakprover från Crooked Stave och Coronado Brewing och som bonus fick vi prata med Laura Prahl – hon brygger på Coronado och är dessutom gift med Troels.

Vi vet ännu inte om det blir något CBC 2014 men intresset är stort bland såväl bryggare som besökare. För den som har chansen kan det varmt rekommenderas! Ett tips är att i så fall följa Mankers ölblogg (mankerbeer.com) som i år räknade ned till festivaldatumet genom att regelbundet publicera intervjuer med de deltagande huvudpersonerna. De bjöd även på en mikrokurs i danska, för de som inte vistas i Köpenhamn lika ofta som vi, med nyttiga fraser som ”Dette er nok den bedste øl jeg havde i dag” och ”Jamen tror du jeg er sød, når jeg er ædru”.

Text och foto:
Jonas Carlsson Stroh

Enjoy

Gloria's

•RESTAURANT • SPORTSBAR•

För Dig som gillar god mat och sport

Vi visar alla stora sportevenemang på storbildsTV och serverar en varierad "All American Menu".

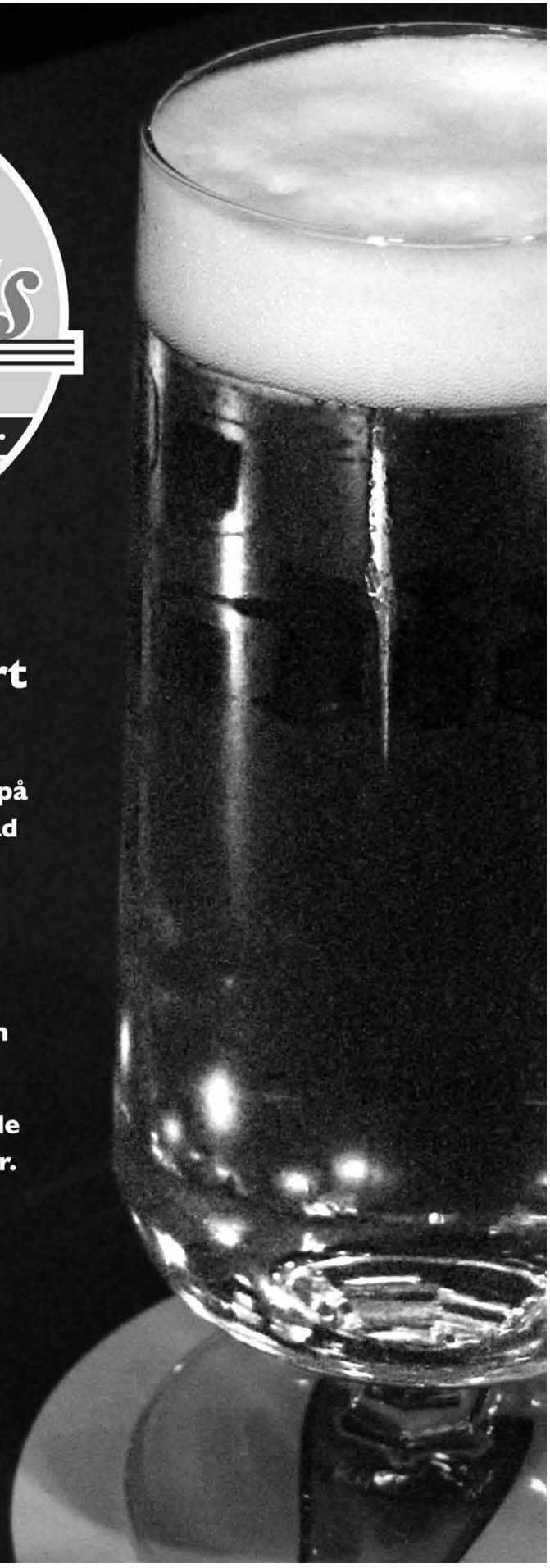
Vår välsorterade bar med kunnig personal har dryck för alla smaker. "Månadens Öl" kompletterar vårt breda ölsortiment och Whiskybaren har ett stort urval att välja bland.

Vi arrangerar även högt uppskattade Ölprovningar och Whiskyprovningar.

Öppet alla dagar.

Välkomna!

046 - 15 19 85
www.glorias.se
Sankt Petri Kyrkogata 9
222 21 Lund



Malte bjuder in

Hembrygdsfestival den 19 oktober

Efter förra årets succé börjar det nu bli dags igen för Sällskapet Maltes Hembrygdsfestival, den fjärde i ordningen. Den 19 oktober är datumet du ska boka i din kalender.

Förra året deltog över 20 hembryggerier och mer än 30 tävlande drycker. Vi fortsätter på inslaget spår och har även ett par nyheter i rockärmen. De som inte vill tävla utan bara komma och njuta av god mat och dryck är självklart mycket välkomna. Limhamns Folkets hus är platsen med start klockan 15.00.

För hembryggare är detta det perfekta tillfället att träffa fler hembryggare och få återkoppling från andra ölfantaster.

Vår ”Folkets Val”-tävling är mindre strikt än SM i hembryggd öl så om du aldrig tävlat förut är detta en perfekt mjukstart.

Festivalkommittén är i full gång med alla förberedelser, har kontakt med bryggare och sponsorer och planerar för allt som måste fixas.

Vi hoppas också kunna brygga den vinnande drycken kommersiellt, precis som de senaste åren, och om din krog vill servera den (på fat) är det givetvis trevligt.

Jonas Carlsson Stroh

Serious

Whisky och Ölprovning

Varför inte starta dam/herrmiddagen,
svensexan/möhippan eller firmafesten,
med en Whisky eller Ölprovning.

Titta in på www.serious.se
eller ring Lasse på mobilnr: 070-9268774

www.serious.se

Senaste nytt från Roms

Efter mitt första besök i Rom 2011 beskrev jag i Humlebladet mina intryck av italienskt öl och stadens bästa ölbarer. Sedan dess har jag varit i Rom ytterligare ett par gånger, senast i våras och som vanligt tillsammans med Maltemedlemmen Lars Persson.

Kort tillbakablick på de ställen jag skrev om tidigare. Open Baladin och 4:20 är fortfarande mycket bra med trevlig personal. Vi trivdes där och återkom flera kvällar. Bir & Fud och Ma Che Sieta A Fà hade tappat lite, men var fortfarande bra.

Domus Birrae är fortfarande en bra affär med ett stort utbud av öl från italienska småbryggerier.

Vi hittade också nya ställen.

I Trastevere nära 4:20 finns Birrafugio Trastevere som vi besökt en gång tidigare och som bara blir blir bättre. Trevlig personal och vi hittade även ***Westvleteren 12*** för 15 euro. Åker man ut ytterligare en bit med spårvagn 8 så hittar man Mad for Beer som utöver bra öl även hade god grappa.

150 öl till baguetten

Centralt ligger No.Au ett stenkast från Piazza Navona och är nästan turistfritt. Bra öl och god mat. Glöm inte kolla flaskkylen. I närheten finns även Baguetteria del Fico som gör baguetter med goda fyllningar och som har 150 olika öl att välja mellan.

Nära Termini-stationen hittar man Il Serpente pub och Luppolo12. Båda trevliga ställen. Nära Vatikanen, men på baksidan, finns Pizzarium. De serverar pizza och har några bra öl. Tyvärr ont om sittplatser.

Vi åkte också ut till Eataly Roma som ligger i Air Terminal della stazione Ostiense som byggdes till FIFA World Cup 1990 men som snabbt övergavs. Eataly Roma är en saluhall på tre våningar fylld med mat från hela Italien. Det finns ett bryggeri där men också en ölavdelning med ett stort utbud. Givitvis finns det en pub i lokalen men det finns också ett antal restauranger med olika inriktningar.

Vill man ha en picknick i någon park kan jag re-

bästa ölställen

kommendera Franchi och Castroni för att hitta delikatesser. De har även ett litet ölutbud.

Trevligt återseende

Blind Pig ligger en bit ut, men är värt ett besök. Lasse och jag kände oss som stammisar när personalen kände igen oss från 2012. Nära Bir & Fud och Ma Che Sieta A Fà finns Beerland Trilussa som är en ny ölbutik. De har dock redan tappat gnistan. 2012 hade de bättre sortiment än 2013.

Lite ironiskt är att ölet (***Birra del Borgo Hoppy Cat***), som vi förgäves letat efter de två senaste resorna, fanns på festivalen i Köpenhamn i maj.

Mer information om ställena i Rom: www.ratebeer.com/Places/Country/Cities/roma/102.htm

Text och foto: Lennart Sandberg

> Trevlig personal och vi hittade även Westvleteren 12 för 15 euro.

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

Whiskyklubb

Som medlem i The Bishops Arms Whiskyklubb erhåller du 10% rabatt på mat samt öl- och whiskyprovningar, en prenumeration på tidningen Whisky & Bourbon samt nyhetsbrev och specialerbjudanden på provningar i hela Sverige.

Bli medlem redan idag för 298 kr

Gustav Adolfs torg 49
Tel. 040-66 44 878
bishopsplaza.malmo@elite.se

Norra Vallgatan 62
Tel. 040-66 44 888
bishops.malmo@elite.se

www.bishopsarms.com