Sällskapet Malte – Skånes ölentusiaster presenterar:

#3:2013

HUMLEBLADET

NY ORDFÖRANDE
Jonas tar över efter Tomas, sidan 5

HANNES VANN
Hembrygdsfestivalen, sidan 6

FESTIVAL I STOCKHOLM
Skånebryggare på plats, sidan 8

MASTER CLASS
Med Garrett Oliver, sidan 14

ÖLSPECIALISTEN!

Vi har allt du behöver för din hobby! Finns det inte hemma så tar vi hem det!

MALT
HUMLE
TILLBEHÖR

ÖLJÄST

Extrapriser fram till jul:

ESSENSSPECIALISTEN

Bergsgatan 9, Malmö, tel 040-232040
Vardagar 11-18, Lördag 11-14

Kort om öl

Malmö Öl & Whisky Festival hålls fredagen den 28:e och lördagen den 29:e mars i Malmö Mässans lokaler. Festivalen är öppen 15.00-22.00 på fredagen och 11.00-21.00 på lördagen. Över 80 bryggerier, whiskydestillerier och andra utställare kommer att finnas på plats.

Helsingborgs Bryggeri har tilldelats Guldkärnan som ”Årets marknadsförare” av Marknadsföreningen i Helsingborgsregionen.

Brygghuset Finn i Landskrona är nu igång och brygger. Deras öl ska lanseras i januari.

Anders Kissmeyer, som grundade Nørrebro Bryghus i Köpenhamn, har fått ta emot brittiska ölakademins högsta utmärkelse, Honorary Beer Academy Sommelier Award.

Kissmeyer får utmärkelsen för sina mångåriga insatser för ökad ölkunskap genom bland annat artiklar, provningar, presentationer samt genom sina insatser som domare i öltävlingar.

Butiken Barley Wine i Köpenhamn har fått det regionala Ølpris 2013 av Danske Ølentusiaster.

Nu kan man utbilda sig till ölkypare i Danmark. Utbildningen erbjuds av Beverage Academy som erbjuder kurser och utbildningar till hotell- och restaurangbranschen.

Ølbutikken på Istedgade i Köpenhamn har fått nya ägare. Amager Bryghus och Morten Valentin Ejlertsen har lika stora andelar av butiken från den 1 november. Morten har tidigare bland annat jobbat på puben Lord Nelson. De nya ägarna vill ta in ännu fler danska öl till butiken.

Specialöl har för första gången tagit över tio procent av den danska ölmarknaden. För tio år sedan hade öl från danska mikrobryggerier 0,75 procent och utländska specialöl 2,1 procent av marknaden. Nu utgör dessa kategorier tillsammans 10,4 procent av ölmarknaden.

Copenhagen Beer Celebration äger rum 2-3 maj 2014.

Den danska Ølfestivalen hålls den 22-24 maj i Tap1, Ny Carlsbergvej 91 i Köpenhamn.

Burköl är nu mer populärt än flasköl i Danmark. Burkarna anses enklare att hantera och lättare att bära hem från affären. Fram till 2002 var burköl förbjudet i Danmark. Det är dock betydligt dyrare än flasköl.

Det dricks allt mer cask ale i Storbritannien. Öltypen utgör nu 55 procent av fatölsmarknaden för ale.

Sällskapet Malte önskar alla medlemmar och samarbetspartners

God Jul &
Gott Nytt År

En raijdi skåuning drikkår raijdi öul!

Håll koll på kommande provningar och andra evenemang via:
www.sallskapetmalte.net
facebook.com/sallskapet.malte

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

Ansvarig utgivare:
Jonas Stroh-Carlsson

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
December 2013
ISBN 91-7726-095-9618

Omslagsfoto:
Tomas Lindohf och
Jonas Carlsson Stroh

Årsmötet valde ny ordförande

Sällskapet Malte har fått en ny ordförande. Jonas Carlsson Stroh valdes till uppdraget av föreningens årsmöte den 30 november. Tomas Lindohf, som varit ordförande i 15 år, blir ny vice ordförande.

– Efter 15 år är det dags att någon annan tar över. Jonas har gjort ett bra jobb i styrelsen och det känns roligt att få lämna över till honom, sade Tomas.

I nästa nummer av Humlebladet kan ni läsa intervjuer med både Tomas och Jonas om deras ölintresse och om utvecklingen av Sällskapet Malte.

Årsmötet hölls på The Bishop's Arms Gustav Adolfs Torg i Malmö. Drygt 50 medlemmar deltog och de bjöds på trerätters middag och spännande fatöl från puben.

Under mötet presenterades Maltes verksamhetsberättelse. Av den framgick bland annat att föreningen genomfört fyra ölprovningar med mellan 60 och 90 deltagare. Vidare har man arrangerat pubrundor i Nordvästskåne och i Köpenhamn, hållit hembrygdsfestival och ordnat öltipspromenad i Malmö. Styrelsen har mötts tolv gånger och Humlebladet utkommit med tre nummer. Antalet medlemmar uppgår till 365.

Kassör Gunnar Erlandsson rapporterade att föreningen omsatte cirka 192 000 kronor och gjorde ett positivt resultat på omkring 15 000 kronor.

Sällskapet Malte delar varje år ut Maltepriset till en person, en bar eller ett bryggeri som främjat ölkulturen i Skåne. I år gick priserna till bryggerierna Brekeriet i Staffanstorp och Malmö Brygghus samt till Maja Kozul, chef för Bishop's Gustav Adolfs Torg.

Motiveringen för Brekeriets pris löd "För innovativa insatser inom skånsk ölkultur". Malmö Brygghus menar Sällskapet Malte har "gett gemene malmöbo tillgång till lokalproducerad hantverksöl av god kvalitet". Maja Kozul, i sin tur, fick Maltepriset "för att genom mångårigt arbete och engagemang främjat utbudet av kvalitetsöl i Malmö".

TEXT: PER LINDHOLM
FOTO: ULRIKA RASK-LINDHOLM OCH LENA LINDOHF

Årsmötet sponsrades i år av: *Bishop's Arms (Gustav Adolfs Torg, Savoy, Lund), På Besök, Nya Tröls, Serious, Sås & Krås, Söder om Småland, Malmö Brygghus, South Plains och Arvid Nordquist.*

Ett digert vinstbord väntade medlemmarna efter quiz-genomgången.

Två stolta mottagare av Maltepriset 2013. Maja Kozul, chef för Bishop's Arms Gustav Adolfs Torg och, till höger, Malmö Brygghus Li Johansson. Här flankerad av avgående ordförande Tomas Lindohf.

Sällskapet Maltes styrelse 2013-2014

Ordförande: Jonas Carlsson Stroh
Vice ordförande: Tomas Lindohf
Sekreterare: Sarah Stålbrand
Kassör: Gunnar Erlandsson
Redaktör: Per Lindholm
Ledamöter: Anders Hall, Antoio Abramo, Björn Hall, Lena Lindohf, Lennart Sandberg, Lisa Snellström och Peter Persson
Suppleanter: Anders Flyckt, Göran Eng, Sten Pehrsson och Maja Jonholm

Revisorer 2013-2014
Anna Persson och Ulrik Svensson
Revisorsuppleant: Laila Kjellin

Hannes Gruber återigen publik
på Sällskapet Maltes Hembryg

För andra året i rad lyckades Hannes Gruber vinna publikens hjärta och smaklökar på Sällskapet Maltes Hembrygdsfestival. Hans Nerdbrewings Indexoutofbounds 2.0 röstades fram som publikens favorit i konkurrens med 37 andra öl.

Det var Sällskapets Maltes fjärde hembrygdsfestival som genomfördes den 19 oktober i Limhamns Folkets Hus. År efter år fortsätter hembrygderna att bli bättre och bättre. Många besökare kommenterade att de inte blivit förvånade om de flesta av ölen hade serverats på krogen. Ett bra betyg för de skånska hembryggarna!

I år ställde 27 bryggare, eller bryggarlag, upp med tillsammans 38 öl. Förra årets rekord på 22 bryggare och 32 öl slogs därmed. Maltes hembrygdsfestival fortsätter att växa så det knakar. Öl är på modet, det dricks allt mer ”finöl” på krogen och intresset för att brygga eget

favorit
dsfestival

öl verkar vara på stadig uppgång.

Så självklart vill vi ölnördar smaka på vad andra ölnördar brygger, för inspiration, smaksensationer och, inte minst, för att träffa likasinnade.

Domare

Nytt för i år var domartävlingen. Fyra certifierade domare från Svenska Hembryggarföreningen ställde upp. De bryggare som ville delta i domartävlingen fick ange till vilken av Svenska Hembryggarföreningens öltyper deras öl hörde. Ölen serverades sedan anonymt till panelen, som bedömde hur stiltypisk och hantverksmässigt bra respektive öl var.

Årets publikfavorit blev, inte helt otippat, Nerdbrewings ***Indexoutofbounds 2.0***. Hannes Gruber får återigen brygga på Malmö Brygghus och vinnarölet säljs sedan på Malmö Brygghus såklart, Bishop's Arms i Malmö och Lund, på Malmökrogarna Hamnmästaren, Söder om Småland, På Besök och Nya Tröls samt Mikkeller & Friends i Köpenhamn.

Indexotofbounds 2.0. är en eklagrad imperial vanilj- och chilistout. Ett fylligt öl med ordentlig chilihetta.

Nerdbrewing ställde även upp med ***Public Static 3.0***, en IPA smaksatt med citrongräs. Det var många besökare som stannade till en stund och även återvände till Hannes bord. Man kunde ana att det skulle gå bra för honom även i år.

Wessfeldts prickade rätt

Bredvid Nerdbrewing stod far och son Wessfeldt i gula tröjor och sken som solar. Deras ***South Hill Stout***, beskrev de som "flytande lycka" och det verkade minsann som att de fick medhåll.

Vinnare i domartävlingen blev just Wessfeldts bryggeri med South Hill Stout. Den vann på skickligt hantverk och förmåga att pricka helt rätt på öltyp. South Hill Stout kommer att bryggas hos Stronzo Brewing i Köpenhamn och serveras på utvalda krogar.

Silvermedaljen gick till Brew Bastards ***Abbey Dark Ale*** och bronset till Styrelsebryggarnas ***Tant Bruin***. En Oud Bruin som är en traditionell belgisk ölstil, brygd hos festivalgeneral Jonas Carlsson Stroh, i hjärtat av Malmö.

Priset för bästa bord gick till Sorgenfri Bryggeri, som inte bara bjöd på ***Höstmummel***, en porter med muskovadosocker och kakaonibs, utan även ett härligt bröd bakat på draven från ölbryggningen.

Tack till alla bryggare som deltog med sina öl, grattis till vinnarna och tack till alla besökare, jag hoppas vi ses nästa år.

Hannes Gruber var mer än nöjd med utmärkelsen vid Sällskapet Maltes Hembrygdsfestival. Indexoutofbounds 2.0 serveras snart på en pub nära dig i Malmö och Lund.

TEXT: MAJA JONHOLM
FOTO: TOMAS LINDOHF

Skiftande

Årets upplaga av Stockholm Beer & Whisky Festival ägde rum under två långhelger, 26–28 september och 3–5 oktober. I år kom något fler besökare än tidigare, nästan 37 000 stycken.

Som vanligt hade Carlsberg en jättemonter där bland annat Nya Carnegiebryggeriet serverade en ***Prototyp***, bryggd med kollegorna i Brooklyn. En kellerbier, alltså ofiltrerad lager, som doftade av halm och citrus gav en lätt ton av Mariekex utan särskilt mycket efterbeska.

Bryggmästaren Garrett Oliver var på strålande humör och bjöd även på smakprov ur ***Ghost***-serien från Brooklyn Brewing, små partier av buteljerad öl, bland annat en kriek.

Thomas Fransson och Anders Hansson från Malmö Brygghus visade upp sina öl för stockholmarna.

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.

influenser i Stockholm

Cuvée Elijah, ett bourbonfatlagrat och champagnejäst kolsvart öl i belgisk stil var utan tvekan festivalens bästa i min smak. Lagom mycket trä- och bourbonsmak, stoutliknande toner av både russin, lakrits och vanilj gömde en alkoholhalt på nära 9 procent.

Skånepågar på plats

Jeffrey Brown från South Plains Brewing Company i Malmö stod i den mindre hallen ”Cuisinen”, nära Svenska Ölfrämjandets monter där man även träffade vår vän Lasse Karlsson. Övriga skånska bryggerier samsades med de danska längst ner i stora hallen.

Där fanns även nyklippta Stefan ”Nohawk” Gustavsson som bland annat bjöd på ***Collab à Trois***, en IPA jäst med enbart brettanomyces, tillsammans med Brekeriet. Tropiska humletoner samsades med saison-typisk stalldoft, en torr beska och lätt eftersmak av vitpeppar.

Mohawks ***Grand Cru***, en belgisk kvadrupeljäst med druvjuice och vanilj, fanns på flaska och gav exklusiv känsla med toner av torkad frukt och farinsocker. Något till julens gottebord?

Vid förra årets upplaga av festivalen blev Brekeriets Cassis en av de stora snackisarna bland ölnördar. I år var det ***100 % Lactobacillus***, från Malmö Brygghus, som alla man träffade pratade om, den var ju framställd helt utan jäst. 2012 års upplaga av ***Grand Crew*** från bryggeriet på Bergsgatan gjorde premiär på festivalen, lite mindre syra, snäppet fruktigare.

Anders Hansson hade för övrigt tillbringat ett antal varma sommardagar med att snickra en riktigt snygg monter tänkt att transporteras mellan alla höstens festivaler.

I grossisten Galateas monter stod Jessica Heidrich och serverade resultatet av ett samarbete mellan S:t Eriks och engelska Thornbridge. En Imperial Stout med massor av skotska hallon, karamell- och chokladmalt, humlad med enbart Bramling Cross, ett typiskt öl för bägge bryggerier. S:t Eriks hade också två mer inofficiella öl som legat på whiskyfat från Mackmyra, ***Heather Honey Imperial Porter*** och ***Amber Bock***.

Varken bocköl eller honung hör till mina favoriter så dessa var två av de cirka 4 000 öl jag avstod från att smaka på. Ibland är livet hårt...

Svensk Radler

Vid förra årets upplaga av festivalen hade Flying Brewery premiär. Av namnet att döma skulle man kunna tro att det är ett fantombryggeri. Men icke. De brygger i lokaler vid flygplatsen i Siljansnäs. Redan förra året provade jag deras ***Lemon Radler***, en blanding av citronläsk och lager, nu fanns även en variant med tranbärsjuice.

Deras bryggmästare Johann Graf är precis som bryggverket från Österrike och det är därifrån Radler-idén kommer även om den egentligen inte skiljer sig från engelsk shandy. Namnet kommer från det tyska ordet för cykel, ”Rad”, alltså en dryck för cyklister. Att alkoholhalten på två procent gör detta till en utmärkt törstsläckare har jag själv provat efter vandringar på Madeira och drycken från Dalarna är klart bättre än det industriella blask som säljs i Sydeuropa. Här finns enbart äkta smaker av citron eller tranbär med en balanserad lagerbeska.

En av mina sista anhalter var Belgoklubben, ett intressant koncept med Jens Skrubbe i bakgrunden. Fyra gånger per år får medlemmarna hem en låda med sex sorters ovanligt belgisk öl. Till septemberpaketet hade de lyckats få fatt i ***Charbon***, något så udda som en belgisk stout. Fantastiskt torr och utjäst, lätt rökig doft och en hel del vanilj. För min del var detta festivalens överraskning!

Johann Graf från Flying Brewing.

TEXT OCH FOTO:
JONAS CARLSSON STROH

Till vänster: Perry och cider i alla dess former. Till höger: Polarna Håkan Argéus, Alistair Blackett och Graham Maryon var med på festivalen.

St Albans Beer Festival: Imperial stout och perry impo

För 18e gången genomfördes St Albans ölfestival i slutet av september. Omkring 350 real ales fanns tillgängliga. Men man behöver inte gilla öl för gå på brittisk ölfestival. Det finns massor av äkta cider och perry också.

Omkring 10 000 besökare kom till festivalen under de fyra dagarna. Förutom alla cask ales kunde de välja mellan sammanlagt 50 cider och perry.

St Albans är en liten stad i grevskapet Hertfordshire, precis norr om London. Det snabbaste tåget från stationen St Pancras i London tar dig från huvudstaden till St Albans på 20 minuter. Plötsligt har man lämnat den trånga världsstadens myller till förmån för pittoresk, äkta engelsk småstadscharm.

St Albans är känt för sin katedral, ruinerna av den romerska staden Verulam samt för sin ölkultur. Sedan flera årtionden har CAMRA – Campaign for Real Ale – sitt huvudkontor här. Här finns också CAMRA:s regionalförening för South Hertfordshire, som varje år arrangerar St Albans Beer Festival.

Ölintresset är stort i staden och det märks inte minst genom de många och välskötta pubarna. Till skillnad från andra delar av England märks knappast något av pubdöden här; de flesta pubar är välbesökta och priserna är märkbart lägre än London.

Perry en smakupplevelse

I år hölls ölfestivalen den 25-28 september, onsdag till lördag, i Civic Centre. Jag anlände på torsdagseftermiddagen och inledde smakupplevelserna med något unikt för en svensk: ***perry***.

Perry är enkelt uttryckt gjort på samma sätt som cider, men på päron i stället för äpplen. Man använder särskilda päron som inte är lämpade att äta. En skillnad mot ciderframställning är att päronen lämnas att mogna en tid efter att de plockats. Päronen krossas och juicen pressas ut. Vätskan börjar jäsa av den vildjäst som finns på skalet.

Perry tillverkas främst i sydvästra England. Drycken är svårt att få tag i på pubar i övriga landet eftersom efterfrågan överstiger tillverkningen. Det finns helt enkelt inte tillräckligt med päronträd för att produceras mer.

Perry-puristerna håller hårt på att perry ska tillverkas helt utan tillsatser. Man får då en sträv perry som är ganska syrlig. Många gillar dock den sötare varianten som innehåller tillsatt socker.

> En halvsöt perry är som en underbar frukostjuice, men med cirka 7 procent alkoholstyrka.

nerade

Jag är en av dem. På St Albansfestivalen drack jag tre av de elva perry som fanns.

En halvsöt perry är som en underbar frukostjuice, men med cirka 7 procent alkoholstyrka.

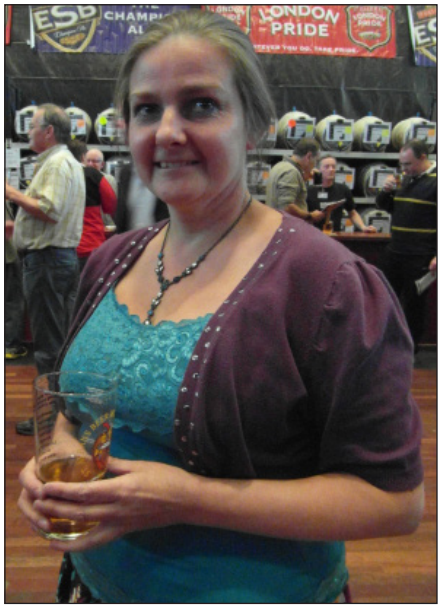
Hel eller halv

Det finns tydliga skillnader mellan skandinaviska och brittiska ölfestivaler. Man kan bara välja mellan att köpa en halv eller en hel pint. Svårt att provsmaka många öl alltså. Samtidigt är britterna oerhört präglade av generationers pubdrickande av relativt svaga öl. Att bli påverkad av alkoholen anses negativt och något som bör undvikas i det längsta. Därför är det många som skyr ales över fem procent, även om smaksensationerna ofta blir större i starka öl.

Jag var en av de få som på eftermiddagen vågade mig på det starkaste öl som Fuller's bryggt hittills. ***Imperial Stout*** heter ölet och håller 10,7 procent. Festivalen hade lyckats få tag i två av de totalt tio firkins som ölet tappats på. I övrigt finns stouten som flaskkonditionerad. Receptet har inspirerats av forna tiders mörka öl som exporterades till Baltikum och Ryssland, men med amerikansk Centennialhumle som ett modernt tillskott. Dessutom har man under lagringen pytsat i rosenknoppar. Mörk choklad, körsbär och turkisk konfekt märks i den stora smaken.

Typiskt nog för en brittisk festival var det inte detta öl som vann tävlingen om bästa ölet på festivalen. Utmärkelsen gick i stället till ***Oakham Green Devil***, en IPA på 6,0 procent. Inget fel på den alls, men Imperial Stout var verkligen helt enastående.

fortsättning på nästa sida



Nikki Worcester, en av få kvinnor som jobbade på festivalen.

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

BARLEYWINE

inv@barleywine.dk www.barleywine.dk

fortsättning från föregående sida

CAMRA har idagsläget drygt 150 000 medlemmar varav 22 procent är kvinnor. Festivalen i St Albans dominerades av män och endast några få kvinnor jobbade bakom baren. En av dem var Nikki Worcester från närliggande staden Harpenden.

– Det är roligare att jobba här än på Great British Beer Festival, det är mindre och mer personligt, berättade hon.

Nikki började dricka real ale för fyra år sedan, men bara tre av hennes tjejkompisar dricker öl.

– Förr ansågs det konstigt om en kvinna beställde en pint i puben men inte nu längre, yngre tjejer tar över männens dryckesmönster.

Bakom baren på festivalen gäller det dock att ha skinn på näsan.

– Jag får en del frågor och förslag från män som inte handlar om öl, men jag tar det med ett leende, sade Nikki.

TEXT OCH FOTO: PER LINDHOLM

Inte helt enkelt tt välja mellan hundratals cask ales.

Välkommen till
fish & beer
en av Danmarks mest
välsorterade ölbutiker.

Välkommen till butiken!
Amagerbrogade 143, 5 min från brofästet.

Na och Aksel

Välkomna till vårt stora utbud av julöl.

Mot uppvisande av ditt Malte medlemskort får du 10% rabatt.

fish & beer
amagers ølpusher
www.fish-n-beer.dk
Tlf.: 32 55 86 04

fish & beer är beroendeframkallande

Humlefestival vid Torups slott

Lördag och söndag den 12-13 oktober ägde en humlefestival rum vid Torups slott. Slottet ligger i Svedala kommun, men ägs av Malmö stad. Torup är ett av Nordens bäst bevarade medeltida slott med en historia som sträcker sig tillbaka ända till år 980.

I slottsparken finns 100 humlestockar. Humle har odlats här sedan 1500-talet.

Fyra bryggerier fanns på plats och sålde smakprover: Helsingborgs Bryggeri, Lunda Bryggeriet, South Plains Brewing Company och Klackabacken. Klackabacken är ett nyöppnat bryggeri sydväst om Kristianstad. De har sålt över förväntan och ska bygga ut trots att de bara varit i gång i cirka ett år. De gör goda öl, men bara något mer smakrika än de stora bryggerierna. Det gör ölen lättdruckna för gemene man, men inte så spännande för finsmakare.

Tyvärr saknades beskrivningar av både sorter och odling av humle. Man kunde gå på en humlevandring i en mindre odling och de berättade om hur man odlade förr i tiden.

För övrigt såldes grönsaker, marmelader med mera, som inte hade så mycket med humle att göra.

Läs mer om slottet: wikipedia.org/wiki/Torups_slott

TEXT: GÖRAN ENG

Master Class med mästaren Garrett Oliver

På Stockholm Beer & Whisky Festival fanns möjlighet att delta i öl- och whiskyprovningar och Master Classes. Vi valde en master class med Garrett Oliver från Brooklyn Brewery i New York. Vi har tidigare intervjuat honom för Humlebladet och fick då ett väldigt positivt intryck.

Garrett Oliver är en pratglad och entusiastisk bryggare med massor av idéer och ett djupt intresse för öl. Han inledde anförandet med att säga att han hade kunnat prata i minst tre fyra timmar, men endast hade en timme på sig. Det slutade med att han höll på i över en och halv timme, vilket vi uppskattade mycket.

Han fortsatte berätta om trenden som har varit tydlig inom matindustrin i ganska många år, nämligen närproducerat och ekologiskt. Detta börjar visa sig också när det gäller ölets råvaror. Garrett Oliver sade att Brooklyn Brewery utvecklat samarbete med flera närliggande restauranger med slow-food som inriktning.

Projektet kallas ***The Mash*** och omfattar även musik och konst.

I denna Master Class provade vi sex olika öl till det facila priset av 150 kronor. Bland annat några så kallade Ghost Bottles, experimentbrygder som inte säljs utan flaskas på bryggeriet och tas med just till provningar vid specialevenemang.

Först ut var ***Brooklyn Sorachi Ace***, som är en single-hop Farmhouse Saison på 7,5 procent. Sorachi Ace är en humlesort som ursprungligen kommer från Japan, men odlas numera utanför Washington för bryggeriets räkning. Detta öl har funnits på Systembolaget i en tidigare version.

Nästa öl, ***Brooklyn Silver Anniversary Lager*** på 8,6 procent, är ett jubileumsöl eftersom bryggeriet fyller

Spännande, unika flaskor plockades fram under master classen.

Garrett Oliver. Foto: The Greenhouse Tavern.

> Brooklyn Brewery kommer att öppna ett nytt bryggeri i Hammarby Sjöstad i Stockholm tillsammans med D. Carnegie & Co och Carlsberg

25 år i år. Det är en version av klassikern ***Brooklyn Lager*** med tillsatt champagnejäst och lite snällare torrhumling än originalet, så att ölet kan lagras längre.

Tredje ölet var ***Dark Matter***, en Brown Ale från 2007. Grunden är ***Black Ops***, som lagrats 60 procent av tiden på bourbonfat och 40 procent på ekfat. Den har smak av vanilj och en antydan av kokos. Detta var en så kallad Ghost Bottle – en unik upplevelse att prova.

Fjärde ölet var ***Companion 2011***, 9,1 procent. Den är av veteölstyp, brygd enligt gammalt hantverksmässigt sätt med ”Floor Malting”. Ölet brygdes inför släppet av The Oxford Companion to Beer, som Garrett Oliver var redaktör för.

Sedan var det dags för nästa Ghost Bottle vid namn ***Crochet Rouge***, 10,2 procent. Den innehåller något som kallas red hook lees, vilket är bottensatsen från vinjäsning, i detta fallet från druvan Sauvignon. Ölet som används som bas är ***Local One***.

Sist ut i denna provning var Black Ops, en Imperial Stout på 10,7 procent. Den har lagrats fyra månader på bourbonfat och därefter buteljeras utan kolsyra tillsammans med champagnejäst för en andra jäsning på flaska.

Brooklyn Brewery kommer att öppna ett nytt bryggeri i Hammarby Sjöstad i Stockholm, tillsammans med D. Carnegie & Co och Carlsberg Sweden, i början av 2014. Där ska de brygga nya öl med både svenska och amerikanska influenser. Det planeras att bryggeriet ska ha ett bryggarutbyte med Brooklyn Brewery.

TEXT OCH FOTO:
TOMAS OCH LENA LINDOHF

Ghost Bottles är experimentbrygder som tappas på flaska och tas med till specialevenemang, till exempel master classes.

Läs mer
http://brooklynbrewery.com
http://brooklynbrewery.com/about/the-mash
www.stockholmbeer.se

Gloria's
RESTAURANT • SPORTBAR
För Dig som gillar
god mat och sport

Ny Londonfestival för hantverksbryggare

I slutet på sommaren hölls London Craft Beer Festival i en gammal industrilokal i Bethnal Green i östra London. Det var första gången en ölfestival hölls i huvudstaden där fokus inte var helt och hållet på cask ale, utan på hantverksbyggt öl.

London Craft Beer Festival är en variant på Copenhagen Beer Celebration. Några bryggare bjuds in med ett begränsat antal öl och genom sin kunskap ger de en väldigt hög lägstanivå på ölen som serveras. Mikkel Borg Bjergsø från Mikkeller var en av arrangörerna.

Allt som serverades var inte nytt, men det mesta var verkligen bra öl. Bland bryggerierna hittade vi To Øl och Mikkeller från Danmark, De Molen från Nederländerna samt Brew Dog, The Kernel och Magic Rock Brewing från Storbritannien. Totalt 21 bryggerier.

En sådan här festival överlever man inte om man försöker dricka allt man får serverat, även om det är ack så gott. Genom att vi var en mindre svensk invasionsstyrka på plats kunde vi beta av ölen med viss enkelhet och utan för svaga knän. Vi smakade av varandra och lite gick i spannarna också.

Det finns mycket att säga om festivaler där ett fåtal bryggerier är inbjudna och endast ett begränsat antal biljetter finns att köpa. När det fungerar så är det som att vara i ett eget himmelrike med en massa god och spännande öl. Samtidigt kan det bli väl mycket nörderi över det eftersom nästan bara de riktiga nördarna hinner få tag i biljetter.

Festivalen var mycket lyckad och det pratas om en fortsättning 2014.

BJÖRN HALL

DANSK LOKALPRODUCERAD ÖL PÅ SYSTEMBOLAGET

Nedanstående bryggerier finns så nära Malmö att de klassas som lokalproducerande. Det innebär att deras öl alltid finns på hyllorna i deras tre närmaste butiker (Emporia, Limhamn och Kronprinsen). Det går också bra att beställa önskat antal flaskor till valfri butik.

Bryggeriet Djævlebryg

Amager Bryghus

Beer with an attitude Stronzo Brewing Co.

Black Rooster Brewery

Flying Couch

Beeriment

Det Lille Bryggeri

Aktuellt utbud hittar du på www.systembolaget.se/sok-dryck. Använd sökbegreppet Elixir så får du en bra överblick av utbudet. Beställer gör du på nätet eller direkt i din butik.

Elixir Wine

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

Hammnmästaren

Café - Pub - Restaurang

MALMÖ BRYGGHUS TRÄDGÅRD

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

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

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

Whiskyklubb

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

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