Sällskapet Malte – Skånes ölentusiaster presenterar:

#2:2014

HUMLEBLADET

EKOLOGISKA ÖL
Lilla Ölfabriken, sidan 10

CBC I KÖPENHAMN
Osannolikt utbud, sidan 6

HÖÖL OCH CIDER
Köpenhamnsfestivalen, sidan 12

ÖLTIPSPROMENADEN
Rekord i svar, sidan 4

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

Köpenhamn ska få sitt första bryggeri helt inriktat på cask ale. Det är Iain Russel, ägare till Charlie's Bar i Köpenhamn och The Wharf i Århus, som står bakom satsningen. Russel säger till Humlebladet att han hoppas vara igång med tillverkningen under första kvartalet 2015.

Just nu letar man efter begagnad bryggeriutrustning och under sommaren besöker man hantverksbryggerier i bland annat Norge för inspiration och kunskapsuppbyggnad. Förutom att förse de egna pubarna med cask ale har Iain Russel även ambitionen att exportera till pubar i Skandinavien.

Great British Beer Festival äger i år rum den 12-16 augusti i Olympia i London.

I en undersökning fick 2000 britter svara på frågan vad som gör Storbritannien ett bra ställe att leva i. Av svaren sammanställdes en topp 50-lista. Landsbygden kom etta följd av fish and chips. Pubarnas ölträdgårdar kom på 14:e plats och real ale blev 29:a. Sista platsen? Mr Bean…

Heineken har fått på tafsen av den brittiska myndigheten som övervakar reklaminslag i medierna. I en reklam på TV för ölet ***Kronenbourg 1664***, ett märke som Heineken äger, framhålls ölets historiska rötter i Alsaceregionen. Myndigheten har stoppat reklamen eftersom Kronenbourg bryggs i Manchester.

Reklamen nämner också humlen från Alsace, Streisselspalt, men den utgör bara en liten del av de fyra humlesorter som ingår.

Skotska Brewdog har öppnat en ölshop på Gray's Inn Road nära King's Cross i London. Kunderna kan sitta ned och prova innan de köper.

USA:s ölmarknad krympte under 2013 med nästan fyra procent, enligt färsk statistik. De stora bryggerierna InBev och Anheuser Busch har tappat omkring tio procent vardera sedan 2008. Hantverksbryggerier har nu 7,5 procent av marknaden i volym räknat, en ökning med 77 procent sedan 2008.

Danmark hade år 2013 148 bryggerier, inräknat de som inte själva har ett bryggverk utan brygger hos andra. Hela 22 bryggerier tillkom under året. Danskarna kunde under fjolåret glädjas åt 1014 nya danska öl.

Bryggeriet Stedji i Island säger sig ha återupprättat ett vikingaöl som innehåller valkött. Ölet är mörkt med i stort sett inget sockerinnehåll och en eftersmak med en underton av kött. Djurrättsförespråkare tycker att bryggeriet är omoraliskt och ölet äckligt. Stedji försvarar sig med att islänningarna har ätit valkött i århundraden.

På tal om kött i öl: bryggeriet BeerDog's Brewhouse i Australien har tagit fram ett öl för hundar. BeerDog's ***Bitter*** bryggs med oxkött och är alkoholfritt.

Den som dricker mer än två stora öl om dagen får försämrat minne mellan två och sex år tidigare än de som dricker mindre, visar en brittisk undersökning bland statstjänstemän i åldern 45-60 år.

I Atlanta i USA finns ölglasstillverkaren Frozen Pints. Ölglassen fylls på förslutningsbara glasflaskor, så kallade growlers. Smakerna är bland annat IPA, Chocolate Stout, Brown Ale Chip och Vanilla Bock. Alkoholstyrkan ligger på 1-3 procent.

Påven Franciskus fick i våras tillsänt sig en laddning ***Pilsner Urquell***. Ölet hade innan det skickades välsignats av Plzens biskop. Franciskus är inte den första påven som gillar Urquell. För 111 år sedan uppmuntrades påven Leo XII att dricka Pilsner Urquell av sina läkare.

Puben The Fox i Haggerston i nordöstra London som specialiserar sig på hantverksöl har installerat en ölautomat för flasköl som inte säljs i baren. Det är den första i England och kommer från Japan där de är vanliga. Ägaren köpte automaten på eBay och den sägs vara en succé bland kunderna.

Fick gårdagskvällens ölkonsumtion dig att strunta i träningen? En studie av rugbyspelare på elitnivå i Nya Zeeland visar att en tuff barrunda inte har särskilt stor inverkan på deras förmåga att spela dagen efter. I studien följdes 19 rugbyspelare upp efter att de en lördagkväll druckit upp till elva pint öl vardera.

Efter tre timmars sömn var deras förmåga att springa korta sträckor och sparka bollen i stort sett oförändrad. Endast förmågan att hoppa högt var negativt påverkad. Så nu finns det ingen ursäkt att inte träna dagen efter längre…

I USA fortsätter bryggerijätten InBev att köpa upp mikrobryggerier. Senast köptes Blue Point Brewing i New York.

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

Ansvarig utgivare:
Jonas Carlsson-Stroh

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
Juli 2014
ISBN 91-7726-095-9618

Omslagsfoto: Alan Dougan poserar i kärlet för vörtkokning på Lilla Ölfabriken.

Maltemedlemmar och andra ölintresserade njöt av solskenet under öltipspromenaden.

Rekord på Maltes öltipspromenad

Maltes öltipspromenad slog rekord i antalet inlämnade svar: 170 stycken denna gång!

Öltipspromenaden genomfördes i Malmö lördagen den 7 juni och det var föreningens sjätte promenad.

Dagen bjöd på strålande sol med blå himmel när alla tipsare gick runt mellan de elva deltagande pubarna. Nytt för i år var att pubarna hade ett tema för sina deltagande öl för att få ett så stort urval som möjligt.

Den som fick flest rätt var medlemmen Anders Östensson med nio poäng av elva möjliga. Därefter följde ett antal icke medlemmar på åtta poäng och sedan fler medlemmar på sju poäng.

Här följer en uppräkning av de som vann.

Presentkort på provning (medlemmar)

Anders Östensson, 9 poäng
Fredrik Larsson, 7 poäng
Roland Larsson, 7 poäng

Årsmedlemskap hos Sällskapet Malte (icke-medlemmar)

Markus Schachtschnabel, 8 poäng
Louise Andersson, 8 poäng
Britt-Mari Wernebecker, 8 poäng

Deltagande pubar, med tema, var:

Beer Ditch, dansk Single Hop IPA
Bishop's Arms Gustav, öl från Skåne
Bishop's Arms Savoy, Saison
Gamla Brogatan, IPA
Hamnmästaren, spontanjäst
Malmö Brygghus, humlad öl
Metro, veteöl
Nya Tröls, barley wine
På Besök, saison
Paddy's, Gotland
Söder Om Småland, svensk IPA

Text: Lisa Snällström
Foto: Tomas Lindohf

Lotta och Tony Abramo slappar i skuggan.

Osannolikt utbud på

CBC – Copenhagen Beer Celebration hölls i år den 2-3 maj i Spartahallen i Köpenhamn. Det är Mikkeller som bjuder in 40 av världens mest extrema småskaliga bryggerier och ber dem ta med åtta av sina galnaste brygder till festivalen.

CBC-veckan startade redan på måndagen den 28 april med en tävling på Mikkeller Bar om vem som kunde göra godaste smaksättningen med en ***Randall Beer Infusor***. De olika smakena var Mikkeller Bar Randall: Strawberry Pils och Mikkeller & Friends Randall: Tea-b.c. Pils. Min favorit och den som även vann var Mikkeller Bar.

På tisdagen var det dags för Meet the Brewer. To Øl fanns på Mikkeller & Friends och Mikkeller var på plats i Mikkeller Bar. Som en hyllning (?) till sitt eget ursprung bjöd Mikkeller in till en Home Brew Challenge. Upp till tio hembryggare kunde anmäla ett eller två öl för bedömning. Priset var att få brygga 200 liter öl på Mikkellers nanobryggeri.

På onsdagen var det dags för Threeway Tap Take Over på Mikkeller Bar. ***Prairie Artisan Ales***, ***Oxbow*** och ***Half Acre*** serverades under dagen.

Som ett litet avbrott gick vi för att kolla in baren Taphouse på Lavendelstræde 15 som öppnade upp sina 61 ölkranar för första gången. Mycket trevligt utbud av öl och dagen till ära bjöd de på plockmat till ölen.

På Mikkeller & Friends var det releasefest för Mikkel Borg Bjergsø och

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.

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

Sås & Krås
Tel 040 – 29 48 88

Copenhagen Beer Celebration

Pernille Pangs nya ölbok. De serverade öl för eventet med en unik etikett. Det fanns även smörrebröd från den nya affären Øl & Brød som ligger på Viktoriagade. Øl & Brød är ett av Mikkellers nya projekt.

Bar Take Over

Torsdagen började med Bar Take Over. Mikkeller Bar öppnade under namnet Three Floyd Bar och vi fick möjlighet att köpa flera versioner av den legendariska ***Dark Lord***. Det var väldigt bra stämning och flera vi känner från Rate Beer hade tagit sig till Danmark och Köpenhamn för att träffas innan CBC.

För att inte vara sämre hade Mikkeller & Friends Sour Night och Meet the Brewers. Bryggare från Surly och Cigar City var på plats. Totalt fanns 21 goda öl från olika bryggerier som låter spontanjästen frodas.

Äntligen var det fredag och dags för själva CBC. Snabbt parkerade vi våra grejer vid ett bord. Vad kan man säga om ett osannolikt utbud av öl under ett tak? Varje session hade 80 öl som skulle smakas.

Utrustade med utskrifter på ölens namn (stort tack till killen som la ut den som ett kalkylark på Google Docs) tog vi oss igenom första sessionen ganska snabbt och provade öl som var bryggda för CBC och alla andra öl vi inte smakat tidigare. På festivalen hade man också byggt upp ett bryggeri för att visa hur man brygger. Första dagen var det Mikkeller och Cigar City som bryggde tillsammans. Ölet kommer att serveras på CBC 2015.

Inför den andra sessionen var vi något färre i vårt gäng men lika effektivt tog vi oss igenom ytterligare 80 öl.

Överst: Flaskorna från Three Floyd, bland annat Dark Lord i olika tappningar.
Ovan: Anders Östensson och Björn Hall, två av de Maltemedlemmar som besökte CBC.

Ost med öl

Utöver lunchen utanför fanns det möjlighet att äta under festivalen. Det jag prövade första dagen var ost specialgjord för CBC med öl samt korv från Johns Hotdog Deli med olika öl dels i korven, dels i tillbehören. Sockervadden med snack och smörrebröd såg goda ut, men ölen var prioriterad.

På lördagen kunde vi njuta mer eftersom vi bara hade en session att ta oss genom.

Mikkeller Bar höll fyraårsfest på söndagen. På Viktoriagade var det även gatufest och loppis med grannarna. Det serverades pulled pork med mexikanskt stuk.

Text: Lennart Sandberg
Foto: Peter Persson

ÖLSPECIALISTEN

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

MALT
HUMLE
ÖLJÄST
TILLBEHÖR

Mot uppvisat medlemskort får du alltid 10% rabatt på ordinarie butikspris!

ESSENSSPECIALISTEN

PÅ BERGSGATAN

Bulldog Humlepellets 100g

Alla sorter

NU

50:-/st

Priset gäller t.o.m. Augusti 2014.

Nästan 40 sorter i lager!

Bergsgatan 9, Malmö, tel 040-232040
Vardagar 11-18, Lördag 10-14

Lilla Ölfabriken satsar

De gjorde sitt första, lite försiktiga, framträdande på Malmös ölfestival i slutet av mars med två öl bryggda på Lundabryggeriet. I sommar kör Lilla Ölfabriken igång sitt bryggande på riktigt. Och det blir det enda svenska bryggeriet med enbart ekologiska produkter.

På Malmöfestivalen kunde man prova ***Våröl***, som är en ale, och ***Sideburns,*** som är en lakritsporter. Båda fick positiva kommentarer av besökarna. De är på gång in på Systembolaget efter sommaren.

Bakom Lilla Ölfabriken finns för Sällskapet Malte välkända namn: Alan Dougan och Patrik Persson. Nu har de dessutom med barndomskamraten Jeff Richt i det nya bryggeriet.

Jeff Richt har bakgrund i reklambranschen som fotograf. Alan är ju bekant för att under flera år lagat middagsmaten till Maltes årsmöte och tillsammans med Patrik även serverat hembryggt öl vid samma tillfällen. Alan startade också husbryggeriet på Malmö Opera.

Testar med Braumeister

Lilla Ölfabriken ligger på en tvärgata till den ökända Norra Grängesbergsgatan i Malmö. Området har få boende men desto fler småföretag. Främst är de inriktade på bilförsäljning och bilvård, en del svartklubbar finns där och nu ett par bryggerier (South Plains Brewery ligger runt hörnet). Dessutom ligger ölimportören Constant Companion i området.

När jag kommer in på bakgården där Lilla Ölfabriken ligger håller man precis på att lyfta in den 20-liters Braumeister som man använt för testbryggning.

– Det är bra att kunna testa i en bra maskin i liten skala, kommenterar Alan.

De flesta av testerna har dock gjorts på traditionell hembryggningsutrustning. Alla brygder har varit överjästa utom en lager.

I lokalen var det på 1960-talet en korvfabrik och senare användes den för möbeltillverkning. Nu har Alan, Patrik och Jeff jobbat stenhårt med att renovera lokalen och montera ihop bryggeriet med alla dess olika delar. De kaklade väggarna är skinande vita. Sedan sommaren 2012 har de projekterat bryggeriet. Alan gissar att han lagt ned 2500 timmar på det.

Gärna beställningsöl

Bryggeriutrustningen kommer bland annat från Tyskland och är en blandning av gammalt och nytt. Den har 1000 liters kapacitet. De två jästankarna rymmer 2600 liter. Alan räknar med att brygga en gång i veckan.

– Jag tror att vi kommer att ha en basportfölj med några öl. Utöver det är vi öppna för allting, kanske även folköl. Vi vill gärna brygga på beställning från pubar som vill ha sitt eget öl där vi utformat

Patrik Persson, Alan Dougan och Jeff Richt. Tre vänner som nu också brygger öl tillsammans.

på ekologiska öl

receptet efter deras specifika önskemål, säger Alan.

– Många små bryggerier kopierar stora bryggerier, men det ska vi inte göra. Vi kan brygga olika öltyper, men alla kommer att vara 100 procent ekologiska, framhåller Patrik.

Lilla Ölfabriken kommer inte att flaska ölen själva utan försöker då hitta en samarbetspartner.

Alan Dougan framför jästankarna.

– Att sätta upp ett bryggeri är en stor investering. Men man behöver inte ha all utrustning själv, det finns många bryggerier att samarbeta med. Det är något jag verkligen upptäckt med ölbranschen; det finns ingen direkt konkurrens mellan småbryggerierna utan alla hjälper varandra, tillägger Jeff.

Vad är ovanligt?

Lilla Ölfabriken har devisen ”Ett helt ovanligt bryggeri” på sin logotyp. När jag frågar vad som är det ovanliga tvekar grabbarna lite.

– En del i det är att vi är tre gamla vänner som känt varandra sedan barnsben och att vi har olika yrkesmässiga bakgrunder. Vi är alla entreprenörer som startat företag på egen hand, nu bygger vi upp något tillsammans, säger Jeff.

Humlebladet återkommer med mer om Lilla Ölfabriken när bryggeriet hunnit etablera sig på den skånska ölmarknaden.

Text och foto: Per Lindholm

> Vi vill gärna brygga på beställning från pubar som vill ha sitt eget öl.

Spännande

Sammanlagt 12742 ölälskare knödde in sig i Tap 1 på Carlsbergvej i Köpenhamn mellan den 22 och 24 maj. Det var 14:e gången som Danske Ølentusiaster arrangerade Ølfestival och den här gången fanns det mer än 1000 öl att provsmaka.

Intresset från utställarna var extra stort i år och man fick tillämpa väntelista på grund av platsbrist. Det var också sista gången festivalen hölls i Tap 1; nästa år är det LokomotivVærkstedet som gäller.

Under festivalen avslöjades vinnaren av utmärkelsen årets danska bryggeri. Precis som flera gånger tidigare röstades Hornbeer fram av danskarna. Tvåa kom Ugly Duck och trea Amager Bryghus.

Hornbeers ägare och bryggare, Jørgen Fogh Rasmussen, presenterade på festivalen sin ***Blåbær***

FALKENBERG
ÖL & WHISKY
MÄSSA 22-23 augusti

VÄLKOMNA TILL ÅRETS MÄSSA
- FULLADDAD MED SMAKUPPLEVELSER -

I år kommer vi att bjuda på fler utställare inom öl, whisky, rom, vin delikatesser än förra året
Dryckesprovningar med några av Sveriges kunnigaste provningshållare.
Passa på att boka in årets trevligaste tillställning och ta med kompisgänget eller arbetskamraterna till en trevlig kväll.

Biljetter säljs på vår hemsida
www.olowhisky.se

ERBJUDANDE!
Köp entrébiljett till specialpriset 175:- (ord. 195:-)
skriv "Humle" i Rabattkodsrutan

Klara utställare 2014:

Herida Brands, Oceanbryggeriet, Edrington, Byaregårdens Brygghus, Symposion, Carlsberg Sverige, Mackmyra Svensk Whisky, Krönleins Bryggeri Suseå Choklad, Eurotravel, Runa Vodka, Båstad Öl, Granqvist Beverage House, Clydesdale, Box Destilleri, Folkared 15, Ädel Smak by Per, Happy in the hat, Whiskytaste Sweden AB, Svenska Eldvatten, Mellgren´s France Fromage, Harrys Restaurang, Vinportalen, South Plains Brewing Company, Ästad Gård, Fullers, Slöinge Kafferosteri, XO Wines & Spirits, Spirit of Hven, Vingardium, Brygghuset Finn, Ess hotell, Apricot, Varbergs Vingrossist, Gudmundsgården, Nigab, Kilkerran Fresh Greek Olives, Diageo, Pralinhuset, Belgoklubben

.....samt fler på gång

öl med hö och blåbär

Lambic, en fruktlambic på 6 procent med blåbär, jäst med vildjäst och brettanomyces. Ölet har en för typen karaktäristisk syra men känns ganska välbalanserad med stor, torr och frisk bärsmak. Överraskande god.

Tvåan i tävlingen, Ugly Duck, bjöd på ***Putin Imperial Wheat Stout***, 8,9 procent. Den har en stor fyllig kropp, en mycket bränd ton men är samtidigt len i munnen. Enligt bryggeriet ska den smaka rökigt, men det kände jag inte så mycket av.

Den danske Ølpris delades också ut under festivalen. I år gick priset till Ny nordisk Øl, som inte är en organisation eller ett företag utan en manifestation. Bakom står bland annat Anders Kissmeyer som byggde upp Nørrebro Bryghus. Inspirationen kommer bland annat från Nye Nordiske Køkken som definierat nya sätt att förstå de nordiska råvarorna. För nordisk Øl handlar det om att ta vara på det som växer i närheten av bryggerierna och använda det i ölen.

Hööl

Ett bryggeri som gjort ett vågat experiment med lokal råvara är Herslev i Roskilde. De har bryggt öl utan humle, men väl med hö! Jag befarade det värsta, men blev positivt överraskad av höbrygden som höll 8 procent. Fruktig, blommig smak av äpplen, äng och passionsfrukt med viss syra, lite åt ciderhållet.

Det fanns mer än öl på festivalen. Bland annat kunde man prova dansk cider. Pomona Cider med hemvist i Kokkedal mellan Köpenhamn och Helsingör tillverkar cider av både ät- och matäpplen (i England används nästan aldrig matäpplen). Deras ***Halvtør Dansk Cider*** på 5,8 procent är lite syrlig och halvtorr med tydlig äppelkaraktär, som en cider ska vara.

Perry, alltså cider gjord på päron, fanns att tillgå hos The Ciderhouse i form av ***Tom Oliver's Perry***. Den importeras från England till Danmark av äkta makarna Duncan McArthur och Rikke Høst.

Det bästa till sist

Mot slutet av provningsrundan var det dags för det tunga artilleriet. Nørrebro Bryghus lockade med ***Little Korkny Ale*** på 12 procent. En barley wine med stor fyllighet, vinös och söt, torkad frukt i smaken. Dessutom släppte man vid ett visst klockslag en imperial stout på 12 procent. ***Seven*** heter den och har bryggts av sju danska bryggare. Ölet har lagrats på svenska whiskyfat vilket ger sherry- och vaniljtoner i den stora och komplexa smaken som även har torkad frukt, portvin och choklad.

Slutligen var det dags för en favorit som är svår att få tag i, även i hemlandet England. ***Fuller's Imperial Stout*** på 10,7 procent smakar choklad och frukt och är helt underbar.

Text: Per Lindholm
Foto: Graham Maryon

Artikelförfattaren pratar cider med Duncan McArthur.

På strövtåg i ölets Rom

I april åkte jag, Lennart Sandberg, till Rom för att tillsammans med Lars Persson återbesöka våra favoritölställen och uppleva kultur i olika former.

Första dagen blev det bara ölkultur. Efter att lämnat grejorna på det B&B där vi skulle bo gick vi till Ma Che Siete Venuti A Fa, en mycket trevlig pub med italienska och tyska öl på fat samt lite amerikanskt öl på flaska.

Därefter fortsatte vi till Open Baladin som kör mer med italienska mikroöl, men också tar in öl från andra länder.

Kvällens sista pub blev Brasseri 4:20. Många gånger har de något tema för gästölen. Denna gång var det japanskt från Ise Kadoya. Vi testade de fem som fanns innan vi gick in till deras restaurang bredvid. Smoke Ring, med BBQ-inriktning. Där drack vi ytterligare en öl från Ise Kadoya som fanns på fat.

Nästa dag började vi med en mat- och ölfestival på Trattoria Epiro. De hade fixat till servering inne på gården med 26 italienska och fyra belgiska öl. Därefter tog vi tåget till Ostia och besökte Birrafugio för att fira deras 30-årsfest med en speciellt bryggd öl och en matbuffé.

Vi avslutade med att besöka Brasseri 4:20 för att denna gång dricka några öl från deras eget bryggeri Revelation Cat.

Goda mackor

Måndag och vi upptäckte att nästa alla museum är stängda måndagar. Vi satte oss på Ombre Rosses uteservering för att fundera över alternativ. Snabb koll på Nel Buco del Mulos öllista såg lovande ut, men det mesta var slut efter helgen. Deras lista på mackor såg trevlig ut så vi planerade att återkomma för att testa dem.

Tillbaka på Ma Che Siete Venuti A Fa hittade vi nya öl. Efter en toppenmacka från Nel Buco del Mulo åkte vi till Domus Birrea och handlade. Massor med italienska öl finns på hyllorna, men även från övriga världen. När vi fyllt ryggsäckarna gick vi till Luppolo 12 för att smaka deras fatöl innan den danska ölfestivalen som skulle äga rum där senare i veckan.

Innan sista tåget till Trastevere hann vi med Il Serpente. En koll på fatölen på Birrafugio gjorde oss besvikna och vi tog en av de inköpta ölen på rummet istället.

Efter frukost nästa dag åkte vi till Ostia Antica där vi bland ruinerna konstaterade att det var stort och trots åldern imponerande.

Tillbaka i Rom hamnade vi på Eataly. Vi drack deras egna öl i baren. Efter sen lunch och lite siesta gick vi till Bibere Bistrot. Eftersom vi kom iväg sent hann vi bara med birroteca Stappo också innan vi åkte tillbaka till B&B.

Museum och runda i parken

Ny dag, men utan Roma Pass. Vi gick genom det historiska centrala Rom till Villa Borghese. Efter ett besök på ett av museerna och en runda i parken var det dags för öl i stadsdelen Prati och Birreria Senza Fondo. De roterar sju fatöl och tio flasköl. Vi passerade Vatikanen på väg till La Fraschetta (sotto le Mura) som också roterar sina två fatöl och ett antal flaskor.

HEMBRYGDS FESTIVAL
SÄLLSKAPET MALTE
GRUNDAT 1986

Den 18 oktober är det åter dags för Skånes fantastiska hembryggare att visa upp sig på Sällskapet Maltes Hembrygdsfestival 2014! Tre tävlingskategorier presenteras i år: **Folkets val**, **Domartävling** och det för året nya **Branschpriset**. Vinst i respektive kategori innebär att få brygga sin öl på ett etablerat bryggeri för servering på respektive sida om Sundet.

Bryggare?
Anmälan senast den 7 september till hembrygdsfestival@sallskapetmalte.net. Mer information hittar du på www.facebook.com/sallskapet.malte och www.sallskapetmalte.net.

Volontär?
Vill du hjälpa oss att skapa en oförglömlig afton? Som tack för din hjälp får du, förutom en fantastisk upplevelse, gratis inträde och mat samt ett års medlemskap i Sällskapet Malte. Anmälan till hembrygdsfestival@sallskapetmalte.net.

Lars Persson (längst till vänster) och Lennart Sandberg med ölintresserade italienare på Draft.

En sen lunch på Pizzarium innan vi hamnade på en ny ölaffär med cirka 200 öl.

Kvällen började med en överraskning. En bar nära B&B skyltade med home-brew. Ölen var från Pelto-Pekka och den bryggdes i Italien trots att namnet lät finskt.

Efter det letade vi förgäves efter Hopificio, så vi hamnade på Blind Pig i samma område. Det var dock en besvikelse denna gång eftersom endast fem av nio kranar var på. Bra öl, men vi hade testat allt tidigare. I flaskkylen fanns det bara tre sorter och vi tog den sista av den ena sorten.

När vi kollade upp adressen till Hopificio var det Piazza och inte Via. Vi gjorde ett nytt försök och blev överraskade över att de har åtta pumpar varav fem helt nya öl som vi inte smakat tidigare. Pizza på rummet och en öl fick avsluta kvällen.

Dagens museum blev Museum di Roma Trastevere med en specialutställning med italienska fotografer. Tyvärr var de flesta av deras ordinarie utställningar stängda för underhåll.

Dansk festival

Ma Che Siete Venuti A Fa blev första stoppet för att kolla om de hade ny öl. Open Baladin fick också ett besök för att se om de hade andra öl på.

Återöppnade Bir&Fud gick vi till för att se hur de hade byggt om. Alla kranarna var inte igång än, men det skulle vara det till helgen. Mer plats för öl, men lite trängre efter ombyggnaden.

Kvällen började med en födelsedagsfest. Mad for Beer fyllde fyra år men vi var lite tidiga så festen var inte igång än. Sedan for vi genom Rom till Draft, ett nytt ställe med bra öl. De serverar även drinkarna på egna kranar.

Museum Capitolini var intressant och tog ett par timmar att gå igenom. Ett snabbt besök på Domus Birrae för att fylla på med öl.

Tidigt ut för att kolla in en ny ölaffär. Calamita har bra öl men få italienska. Luppolo 12 var inne på andra dagen av sin danska ölfestival och de hade Mikkeller, Hornbeer och To Øl. Vi kollade även in Officine Beat och Rive Gauche. Båda hade italienskt öl, men på Rive Gauche var den dålig. Senare var vi tillbaka på Brasserie 4:20 och Smoke Ring.

Eftersom Maltes pubrunda hölls när vi var iväg körde vi en egen i Rom. Vi stoppade på Open Baladin, Ma Che Siete Venuti A Fa, Bir&Fud och på kvällen blev det återigen Draft med en bit mat. Sista puben blev Sir Daniel och sedan tillbaka till B&B för att dricka upp öl som inte skulle tas med hem.

Text och foto: Lennart Sandberg

Två tips för lyckad ölrunda i den eviga staden

1. Håll utkik efter happy hour. Brukar betyda att du får en matbit till ölen för ett par euro extra eller till och med gratis.

2. Ha tålamod. Öllistan stämmer inte alltid. Ibland känns det som att besöka Monty Pythons ostaffär (sök på Youtube “monty python cheese shop” om du inte förstår referensen).

Malmömässa med skånska

De flesta av Skånes småbryggerier fanns på plats under Malmö Öl & Whiskyfestival den 28 och 29 mars i Malmömässans lokaler.

Första stoppet på min runda mellan de skånska bryggarna var Brekeriets monter. De expanderar i lokalen i Djurslöv och får fördubblad bryggkapacitet, berättade Fredrik Ek, en av tre bröder bakom Brekeriet. Även lagerdelen har utökats och man har en fatkällare med ekfat.

Genom samarbete med importören Brill sprids Brekeriets öl i Sverige. De exporterar även till andra länder som Danmark, Finland, Norge och Spanien. Ny öl på Malmöfestivalen var ***Blondette***, ett suröl som jästs med brettanomyces och legat på ekfat där mjölksyrebakterierna gett ölet syrlighet. Syran vägs dock upp av en viss fruktighet. Ölet håller 6 procent.

Nytt Malmöbryggeri

Ett nytt Malmöbryggeri som för första gången visade upp sig var Lilla Ölfabriken. Bakom bryggeriet finns två Malteveteraner i form av Alan Dougan och Patrik Persson. De har längre varit hembryggare och tar nu steget framåt med kommersiell produktion. De öl de presenterade på Malmöfestivalen var bryggda på Lundabryggeriet eftersom de ännu inte hade hunnit få hem bryggverket till lokalen i Malmö.

Deras ***Våröl*** är en ale på 4,8 procent med Nya Zeeländsk humle. ***Lakritsporter*** brygger man också. Läs mer om Lilla Ölfabriken på sidorna 10-11 i detta nummer av Humlebladet!

Bryggeriet Finn i Landskrona fanns förstås på plats och Joacim Larsen berättade att deras flasköl nu finns på 45 ställen och att efterfrågan är stor. Jag smakade ***Brown***

bryggerier

Ale, 4,9 procent, som är mer humlad än den traditionella typen, men som samtidigt har en bra maltighet. Vid tidpunkten för Malmöfestivalen höll Finn fortfarande på att testbrygga sin IPA men den är nu släppt på marknaden. Enligt Joacim ska IPA:n vara mer maltig än andra IPA.

Stockeboda satsar på fat

Richard Svensson

Richard Svensson stod i Stockeboda Gårdsbryggeris monter och berättade om deras öl. ***Österlen Lager***, 4,5 procent, innehåller Styrian Goldinghumle och är ett ganska maltigt och torrt öl. Jubileum 2014 är en amerikansk strong ale på 10 procent som lagrats i sex månader. Richard berättade att man gör en nysatsning på fatöl. Österlen är den primära marknaden men man vill också in på Malmös krogar.

Lundabryggeriet i Torna Hällestad representerades av bland annat Bosse Bergenståhl och hans son. Bosse skänkte ut ***Svarte Pepper***, en svart dubbelbock på 8,2 procent, och berättade att det mesta av produktionen fylls på flaskor. Lättöl och folköl går till dagligvaruhandeln, bland annat ICA i Lund. Man får sälja till de tre närmaste systembolagen, men den butik som ligger i Nova Lund anses av myndigheterna ligga för långt bort. Där går man miste om en försäljning av minst en pall i veckan, menar Bosse.

Slutligen träffade jag på en gammal Maltemedlem, Peter Nilsson, som avslöjade att det finns planer på ett nytt bryggeri på Österlen. Humlebladet återkommer om detta.

Text och foto: Per Lindholm

Överst: Fredrik Ek från Brekeriet i Staffanstorp.
Ovan: Simon Frennberg och Joacim Larsson från Bryggeriet Finn i Landskrona.

Gloria's
RESTAURANT · SPORTSBAR
För Dig som gillar
god mat och sport

Malte ställde Japan mot Italien

Den 16 maj ställde Sällskapet Malte Italien mot Japan i en provning för att få se hur mycket som har hänt med ölkulturen i dessa länder på senare tid. Provningsledare var Björn Hall, och Tony Abramo.

Det stora språnget för ölet kom under det tidiga 1900-talet då Japan gjorde allt vad det kunde för att bli en modern nation enligt västerländsk tradition. Landet skickade ut begåvade studenter till fram för allt europeiska universitetsstäder för att studera ny teknik och vapen, men även för att lära sig om både mat- och dryckeskulturer.

Ölkunskapen kom med i flyttlassen tillbaka till Japan och framför allt engelskt och tyskt öl letade sig in på den japanska marknaden. Men det är först de sista 20 åren som explosionen av öl har ägt rum.

Tendensen är att ljus lager vanligast men även den amerikanska mikroölkulturen har tagit stor del av marknaden. Ännu en gång letar sig japanska ölbryggare ut i världen för att lära sig om de nya öltyperna som kommit med mikrobryggerierna.

Här är vad deltagarna i Maltes provning fick smaka:

Hitachino Nest Beer: Hitachino började brygga öl 1996. De har funnits på den svenska marknaden i cirka tio år; om kanske inte på systemet så har pubar och restauranger haft en del av deras sortiment.

Hitachinos **Red Rice Ale** är ett öl som kombinerar det klassiskt japanska och sake med en klassisk ale. Där finns ristoner blandat med det maltiga så den kan nog klassas som lite udda.

Asahi breweries: ***Asahi Kuronama (Black)*** har producerats sedan 1995 och är klassad som en dunkel av Münchentyp. Det är ett av de bäst säljande mörka ölen i Japan.

Vi smakade också Ginger Ale. För en del kan ingefära och öl verka som en väldigt konstig kombination, men ingefära är vanligt i den japanska maten.

Några japanska bryggerier som rekommenderas:
OWA: www.owabeer.com
Yo-Ho Brewing: http://yonasato.com
Baird Brewing Co: http://bairdbeer.com

Italien

Det första egentliga bryggeriet i landet startade först 1789. Omkring hundra år senare fanns 150 bryggerier. De mest kända bryggerierna är Dreher, Wuhrer, Peroni, Moretti.

Mestadels dricks ljus lager och Italien är nionde största ölproducent (2007) i Europa. Öldrickandet har ökat och är den enda drycken som ökar i konsumtion. Det har dykt upp en hel del hantverksbryggerier och de är nu över 500 stycken. Fler italienare dricker öl på krogen än vin.

På Maltes provning hade vi tre hantverksbryggerier representerade.

Amarcord: Några vänner med passion för öl startade bryggeriet Amarcord i Rimini på 1990-talet. Nuförtiden ligger det i Apecchio i Appeninerna mellan Rimini och Perugia.

Vi smakade ***Ama bionda***, ett överjäst öl på 6 procent med tre humlesorter samt tillsats av apelsinhonung från Sicilien. Fruktig och blommig i smaken med ton av päron och äppelbrandy.

Birrifico del Ducato: Detta bryggeri ligger i Roncole Verdi utanför Parma. **Wedding Rauch** är ett rökol som den ena bryggeriägaren skapat till sitt bröllop. Bruden älskade nämligen rauchbier.

Baladin: Baladin startade som bryggeripub 1996 i Piozzo söder om Turin. Vi provade ***Nöel Cafe***, bryggd sommaren 2013 för att bli 2013 års julöl. Det är en belgisk dark ale. Ölet har stor kropp med inslag av torkad frukt och choklad och i denna bryggning tillsatt kaffe.

TEXT OM JAPAN OCH FOTO: BJÖRN HALL
TEXT OM ITALIEN: TONY ABRAMO

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.

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