Sällskapet Malte – Skånes ölentusiaster presenterar:

#3:2014

HUMLEBLADET

BEER DITCH
Vardagsrum med bra öl, sidan 12

ÅRSMÖTET
Tomas Lindohf fick pris, sidan 6

BARLEY WINE
Möt Jan och Helle, sidan 16

HEMBRYGGNING
Recept på New Pale ale, sidan 26

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

Ett nytt ölställe öppnar i Malmö. Peas & Honey heter det och ligger på Stora Nygatan 19. De har uppemot 100 flaköl och mellan nio och tolv fatöl och bygger ett cuvée-rum för öl som klarar att lagras.

Helsingborgs nyaste bryggeri är igång och brygger öl. Brewski Brew heter det och ligger nära Helsingborgs bryggeri. I november hade de besök av amerikanen Wayne Wambles som gästbryggare. Han brygger normalt på Cigar City Brewing i Florida.

Helsingborgs Bryggeri har anställt en ny bryggmästare. Det är David Jones som under många år bryggde på Jämtlands Bryggeri. Han säger till Helsingborgs Dagblad att hans utmaning är att dubbla produktionen.

Höganäs Bryggeri vann första pris för sin ***African Pale Ale*** på Örebros ölmässa som hölls 21-22 november. Ölet släpps på systemet den 1 februari.

Danska hantverksöl och utländska öl har ökat sin andel av Danmarks ölmarknad rejält. Hantverksbryggeriernas öl utgör nu cirka sex procent av marknaden.

Ölkonsumtionen i Tyskland sjunker. Efter att ha stigit under fotbolls-vm sjönk den igen under hösten till en nivå som är 4,5 procent lägre än under första kvartalet 2014.

Det brittiska systemet med pubar som tvingas köpa allt öl från sina ägare kan vara på väg att avskaffas. I november röstade konservativa och liberala parlamentsledamöter mot regeringen och för ett förslag att låta pubarna köpa öl från den leverantör de önskar. Kritiken har varit hård mot pubkedjor och bryggerier som i vissa fall säljer ett fat öl till puben för mer än dubbelt vad det kostar på marknaden.

Sommaren 2015 kommer den första öldagen att hållas i Storbritannien. Beer Day Britain är ett initiativ av tre kvinnor i ölbranschen. De uppmanar bryggerier, pubägare, återförsäljare och öldrickare att ordna öppet hus, ölprovningar och andra attraktiva evenemang. Datumet är den 15 juni 2015.

Puben Harp i Covent Garden i London brukar vara ett populärt besöksmål för Maltemedlemmar. Harp har varit ett så kallat free house och kunnat köpa sina öl från valfritt bryggeri. Därför har puben haft ett brett utbud av real ale och cider.

I samband med att ägaren Bridget Walsh gick i pension i höstas såldes puben till bryggeriet Fuller's. De har dock lovat att ändra så lite som möjligt i puben som även fortsättningsvis kommer att ha många ales.

Det finns nu närmare 1300 bryggerier i Storbritannien. Det innebär att räknat per capita har landet flest bryggerier i världen. De flesta av dem är mikrobryggerier som brygger real ale.

Diageo, som äger Guinness, har öppnat ett nytt bryggeri på St James's Gate i Dublin. Guinness har bryggt på platsen i över 200 år. Det nya bryggeriet, som kostat 169 miljoner euro, kan producera 2000 pints Guinness i timmen.

Guinness hakar på trenden med historiska öl. I deras flasksortiment "Brewer's Project" finns nu ***Dublin Porter*** (3,8 procent) och ***West Indies Porter*** (6,0). Ölen är bryggda enligt gamla recept som hittats i arkiven.

Mikrobryggt öl på jobbet? Ja, i London. Där erbjuder företaget Deskbeers abonnemang på närproducerat öl som levereras på fredag eftermiddag i lämplig tid till after work.

Skotska bryggeriet Brewdog planerar en utbyggnad som ska möjliggöra produktion av 15 miljoner liter öl nästa år, jämfört med dagens nio miljoner liter. 65 procent av försäljningen kommer från export.

Real ale ökar sin marknadsandel i Storbritannien. En av sex sålda ale-pints i pubarna är real ale, enligt en undersökning i höst.

Mer än en tredjedel av ungdomarna i Storbritannien har provat real ale, visar statistik från camra – Campaign for Real Ale. I åldern 18-24 år uppger de som provat ölet att de vill dricka det igen.

SÄLLSKAPET MALTE
GRUNDAT 1986
SKÅNES ÖLENTUSIASTER

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 650 exemplar

Tryck: Exaktaprinting Malmö AB
December 2014
ISBN 91-7726-095-9618

Omslagsfoto: Thorsten Ekne på Beer Ditch i Malmö. Fotograf Martin Schönbeck.

Systembolaget måste ta sitt

Systembolagets nya regler för det lokala ölsortimentet försvårar för småbryggerierna och riskerar att begränsa utbudet. Systemets monopolställning medför ett ansvar att lyssna på oss kunder. Jag är inte övertygad om att de lever upp till detta ansvar med de nya reglerna.

De senaste åren har det varit lätt för en ölentusiast att försvara Systembolagets existens för besökare från andra länder. Utbudet av produkter har imponerat och man har kunnat göra spontana inköp av hantverksmässigt tillverkat öl till en trevlig middag.

Kvalitetsalternativ

Även om man som finsmakare tycker att utbudet av exempelvis belgiska suröl är i tunnaste laget, har det då och då dykt upp tillfälliga nyheter på hyllorna. Importerade öl i många stilar från hela världen erbjuder ett kvalitetsalternativ till det enorma utbudet av industriellt framställd ljus lager. Jag är och förblir en försvarare av Systembolaget, precis som merparten av svenskarna enligt flera opinionsundersökningar.

Systembolagets utbud är reglerat i avtal med staten. För att inte strida mot EU:s principer om den gemensamma marknaden får bolaget inte gynna inhemska tillverkare. I övrigt är det en avtalstext med väldigt få ord. Mycket hänger på bolagets tolkning och goda vilja; kunderna ska ges god service och relationen med producenterna styrs av att handelsvillkoren ska stå i överensstämmelse med övriga branschen.

Resten regleras i riksdagens lika fåordiga direktiv tillsammans med alkohollagen, vars uppgift främst är att begränsa tillgången, samt Systembolagets egna policydokument. De senare är inte tillgängliga för utomstående men deras hemsida beskriver hög kvalitet, sensorisk kontroll, stor bredd och ett djup som ökar smakupplevelsen.

Blev för dyrt

För något år sedan började jag utnyttja möjligheten att beställa öl som enbart fanns på hyllan i bryggeriernas tre närmaste butiker. Jag provade småskaligt tillverkad öl från hela landet. Vissa av ölen valde vi senare ut till någon av föreningens provningar. Beställningarna fungerade smidigt via hemsidan och oftast dök flaskorna upp i butik efter en vecka.

Jag misstänker att manuell hantering och höga transportkostnader i längden blev för dyrt. Systembolaget aviserade i våras en förändring i det lokala sortimentet. Informationen inför ändringen var minimal men ändå lovande för oss i södra Sverige: bättre kvalitetskontroll och lokalt öl i upp till tio butiker inom tio mils avstånd utlovades.

I takt med att bryggerierna fick besked om hur Systembolaget valt produkter och butiker började dock Ölsverige reagera. Exempelvis hade hyllade Brekeriet inte lyckats tillverka sina öl i den takt de efterfrågades. Hyllorna i deras tidigare tre fasta butiker stod tomma. Systembolagets slutsats var att eftersom inget såldes (då ölen var slut) fanns det inte tillräcklig efterfrågan.

Längre transporter

I samband med förändringen tvingade man dessutom tillverkarna som vill sälja till övriga landet att på egen bekostnad transportera varorna till centrallagret i Örebro. En dyr och krånglig hantering som ska ske i den takt och volym som Systembolaget bestämmer.

Annonsera i Humlebladet

Nå 600 kvalitetsmedvetna

ölentusiaster i Skåne!

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

ansvar

Om öl från Kristianstadsbryggeriet Klackabacken ska kunna säljas i Helsingborg måste det alltså fraktas 95 mil i stället för tolv. Detta förutsatt att deras öl över huvud taget valts ut enligt de hemliga kriterier som bolaget nu infört. Reglerna har också försvårat import av öl från exempelvis Amager, det ligger som bekant också inom tio mil från vår del av Sverige.

Behandlas i EBCU

Systembolagets svar på kritiken från besvikna småföretagare och ölentusiaster har i stort varit en upprepning av det som står i sommarens pressmeddelande. De har lovat en utökning av 10-milsradien till 15, viktigt för glesbygden.

Importkrånglet har fått Danske Ølentusiaster att reagera och frågan ska behandlas i European Beer Consumers Union (EBCU) där Sverige representeras av Svenska Ölfrämjandet.

Rimligtvis borde ölutbudet gå att jämföra med vad vi hittar på krogen, alltså vad kunderna efterfrågar. Lager av hög kvalitet, något färskt och välhumlat, fyllig stout och kanske något experimentellt från ett nystartat bryggeri. Precis som på krogen är det vad som finns för dagen som säljer. Om bartendern ber mig komma tillbaka efter en vecka väljer jag något annat – eller en annan bar. Den stora skillnaden är att Systembolaget är den enda butiken för såväl bryggare som kunder.

Systembolagets monopolställning medför ett ansvar. När Sverige, precis som övriga världen, börjar få tillgång till kvalitetsöl från småbryggerier måste Systembolaget ta detta ansvar och lyssna på oss som vill handla hos dem.

Frågan behöver inte medföra en ny debatt om gårdsförsäljning, något som i längden skulle kunna leda till slutet för en utmärkt butikskedja. Jag är inte övertygad om att förändringen i september är i linje med Systembolagets uppdrag och ansvar.

JONAS CARLSSON STROH
ORDFÖRANDE I SÄLLSKAPET MALTE

SYLTAN
Kök & Bar

Vi serverar ingen Stor stark, hos oss beställer man en speciell öl med en unik smak och karaktär. Hos oss skall du som gäst alltid känna att man får möta nya spännande drycker.

Kvalitet är ett ledord som är viktigt för oss, därför har vi en av Sveriges mest avancerade öltappningsanläggningar, detta för att hålla bästa kvalitet som går, så att du som gäst alltid skall få din dryck perfekt serverad.

Vi söker alltid nya smaker från olika delar av världen och utmanar Er gärna i denna resa med ett av världens äldsta recept kallad Öl.

Östra Förstadsgatan 2, Malmö | Tel: 040-12 52 55 | Tis-Tors 17-24, Fre 17-01, Lör 13-01

Tomas Lindohf med Maltepriset.

Tomas Lindoh

Årets Maltepris går till Tomas Lindohf för hans långvariga engagemang i föreningen. Det tillkännagavs vid årsmötet den 29 november.

Tomas har varit ordförande i föreningen i femton år och det senaste året vice ordförande. Han får nu en ny position i styrelsen som ledamot.

Årsmötet hölls på Bishop's Arms på Gustav Adolfs Torg i Malmö och drygt 50 medlemmar deltog. Efter avslutade årsmötesförhandlingar genomfördes ett ölquiz, följt av en trerätters middag med tillhörande öl från puben.

Årsmötet valde en ny styrelse i vilken Lisa Snellström är ny vice ordförande. Ny suppleant är Pia Myllenberg.

Ordförande Jonas Carlsson Stroh läste upp verksamhetsberättelsen, samtidigt som medlemmarna bjöds på Brewdog/Weihenstephan ***India Pale Weizen*** och Amagers ***Christianshavn Pale Ale***.

- Styrelsen har haft 12 möten på 12 olika pubar. Vi har genomfört fyra medlemsprovningar med olika teman, en pubrunda i Lund och en i Köpenhamn, en öltipspromenad i Malmö, besökt bryggeriet Brekeriet och hållit en hembrygdsfestival med 350 deltagare, berättade han.

Kassören Gunnar Erlandsson redogjorde för Maltes ekonomi. Omsättningen under året var knappt 243 000 kronor och resultatet minus 1916 kronor.

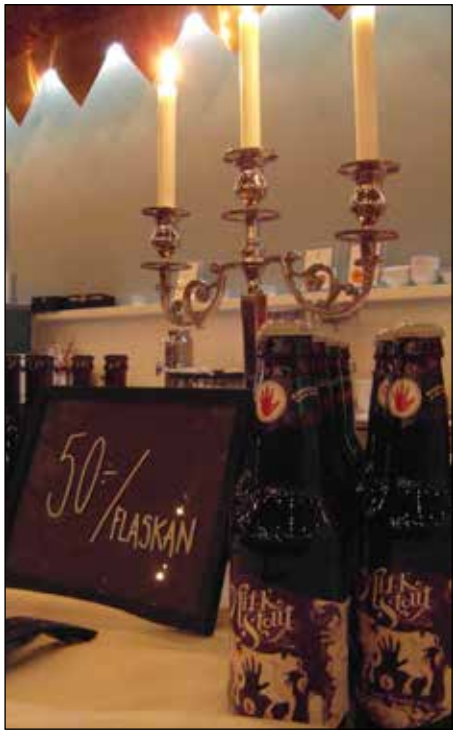
Medlemsantalet i föreningen är nu drygt 550 vilket är nytt rekord. Årsmötet beslutade att behålla nuvarande medlemsavgift och att sänka den för personer under 29 år. Detta för att attrahera yngre ölälskare, bland annat studenter.

f fick Maltepriset 2014

Sällskapet Maltes styrelse 2014-2015

Ordförande: Jonas Carlsson Stroh
Vice ordförande: Lisa Snellström
Sekreterare: Sara Stålbrand
Kassör: Gunnar Erlandsson
Redaktör: Per Lindholm
Ledamöter: Anders Hall, Antonio Abramo, Björn Hall, Tomas Lindohf, Lena Lindohf, Peter Persson, Lennart Sandberg
Suppleanter: Anders Flyckt, Maja Jonholm, Sten Pehrsson, Pia Myllenberg.
Revisorer: Ulrik Svensson, Laila Kjellin

Brothers in beer...



Brothers in beer hats...

Sällskapet Maltes hembrygdsfestival

Rutinerade rävar och

Närmare 350 besökare kom till Sällskapet Maltes hembrygdsfestival för att prova spännande brygder från 25 bryggare. Den 18 oktober var det åter dags att slå upp portarna till Limhamns Folkets Hus och kön ringlade långt utanför vid öppningsdags.

Våra duktiga funktionärer fick jobba hårt för att väntan inte skulle bli för lång för våra besökare.

I år bjöd 25 bryggarlag/bryggare på 43 öl. Maltes styrelse serverade tre öl utom tävlan. Det fanns det mesta man kan tänka sig i ölväg. Bland utställarna märktes både rutinerade gamla rävar som vi känner igen från prispallen och nya bekantskaper för festivalen.

I år kunde man ställa upp i tre tävlingar. *Folkets val*, som var obligatoriskt och röstades fram av besökarna, *Domarpriset*, som röstades fram av domare från SHBF (Svenska hembryggareföreningen) samt nytt för i år, *Branschpriset,* där krögare och ölskribenter tog fram en vinnare som skulle fresta den stora ölintresserade massan, en lite bredare öl helt enkelt.

Stämningen på festivalen var som vanligt hög liksom kvaliteten på den öl som serverades. Bryggare och besökare minglade, tyckte till om ölen och utbytte kunskap och idéer. Många besökare berättade för mig att de blev sugna på att börja brygga själv. Det är något jag fått höra varje år och det känns som ett kvitto på en bra festival och en stor komplimang till de bryggare som ställer upp med sina hembrygder.

Nerdbrewing med Martin Lindström till vänster.

Sugna på att brygga

I år serverades ingen buffé som behövde trängas med bryggare och besökare. I stället stod Nordic Streetfood utanför med sin matvagn och sålde bland annat en riktigt god vegetarisk wrap med trattkantareller.

Vinnare i årets folkets val-tävling blev Brew Bastards med sin ***Flemish Teaparty*** på 6,5 procent. Det är en av mina favoriter, både på grund av smaken och fantasin. Bryggarna hade själva odlat upp Kombuchasvamp från hälsodryck, använt den för att göra eget syrat te och haft i detta i flamländsk rödöl. Syrlig och väldigt trevlig dryck tyckte jag och många med mig.

Brew Bastards får som pris äran att brygga på nystartade Brewski i Helsingborg. Det blir inte Kombuchan som bryggs; infektioner från främmande svampar är inte att leka med i stora bryggverk! Ser fram emot att kunna smaka på vilket öl det nu än blir som bryggs, när det kommer ut till områdets krogar.

Far och son vann

Vinnare i domartävlingen blev åter Wessfeldts bryggeri. I år tog far och son Wessfedt hem priset med sin ***Southhill Wine***, en barley wine som lagrats tio månader och med 10,6 procents alkoholstyrka. Wessfeldts hade inga större förhoppningar om att ta sig upp på pallen i år igen. Något

nya bekantskaper

många hade svårt att förstå, inte minst domarna som tyckte att Wessfeldts prickade in stilen fint med sin barley wine, SHBF:s typ 5f. Vinsten i domartävlingen innebär storskalig bryggning hos Lundabryggeriet i Lund.

Vinnaren av branschpriset får brygga kommersiellt på Malmö Brygghus. Ölet som branschen ansåg skulle tilltala de ölintresserade krogbesökarna blev en American Pale Ale från bryggeriet Three Little Birds med namnet ***We finally really did it*** och med 5,5 procents alkoholstyrka. En trevlig APA som säkert kommer släcka törsten hos många framöver.

Stort tack till alla besökare, funktionärer och styrelsen och inte minst bryggarna som gjorde festivalen!

Vi ses nästa år.

TEXT: MAJA JONHOLM
FOTO: PETER PERSSON

> Många besökare berättade att de blev sugna på att börja brygga.

Tomas Lindohf delar ut pris, Folkets val, till Brewbastards Martin Qvafort och Jonas Olofsson för deras Flemish Teaparty. Längst till vänster Timo Widell, Brew Bros Malmö.

BEST MALZ

Mälteriet Best Malz är beläget i Heidelberg i sydvästra Tyskland. Deras idé om malt sjunger enkelhetens lov, och många stora hantverksbryggerier i gamla och nya världen använder deras produkter. Best Malz har även en hel del unika maltsorter som t.ex. basmalten Red X, maltig smak och gör ölet lysande rött. Prova idag.

BEST Pilsen Malt
BEST Pale Ale Malt
BEST Munich Malt
BEST Red X Malt
BEST Caramel Pils Malt
BEST Caramel Aromatic Malt
BEST Caramel Dark Malt
BEST Special X Malt
BEST Black Malt
BEST Wheat Malt
BEST Chit Malt
BEST Acidulated Malt
BEST Heidelberg Malt
BEST Vienna Malt
BEST Munich Malt Dark
BEST Melanoidin Malt
BEST Caramel Light Malt
BEST Caramel Amber Malt
BEST Caramel Extra Dark Malt
BEST Chocolate Malt
BEST Black Malt Extra
BEST Wheat Malt Dark
BEST Smoked Malt

Nyheter hos oss!

Vi har börjat sälja hel och krossad malt på lösvikt, kom förbi butiken och pröva i vår maltbar.

Nu finns Jonas Carlsson Strohs klonrecept på Malmö Brygghus härliga New Pale Ale som färdigpaketerat kit i butiken.

Om du vill börja använda Best Maltz produkter i ditt kommersiella microbryggeri, kontakta Vinlandbolagen för ytterligare info: 031-99 03 00 | sales@vinland.se

Uppvisat medlemskort i sällskapet Malte ger dig alltid:
10% rabatt på ordinarie butikspris

ESSENSSPECIALISTEN

Brew-in-a-Bag (Mash bag)
BIAB är ett snabbt och enkelt sätt att mäska på, stor och rymlig och passar grytor upp till 36 liter.

S30 Wort Chiller: Vår plattvärme-växlare kyler vörten lika snabbt som du tappar ur kokkärlet. Innehåller 36 plattor och fungerar väl upp till 60 liter. Gängdimension: 1/2”.

S30 Konisk Jästank finns i 30, 50 och 100 liters storlek. Avtagbar överdel gör den lätt att ren-göra. Dubbla kranar gör att du lätt kan tappa av ölet samt skörda jästen.

Vår bästa kugghjulsdrivna malt-kvarn med tillhörande adapter för borrmaskin. Krossar malten jämt och fint.

Bulldog produkter för ölbryggning marknadsföres i Skandinavien av: vinland

Heljesvägen 7, 437 36 Lindome
Sweden. Tel 031-990300.

www.vinland.se

Beer Ditch i Malmö – vardagsrum med bra öl

När ölbaren På Besök slog igen tidigare i år kunde man tro att den delen av Nobelvägen förlorat sin ölkultur. Men så öppnade Beer Ditch tvärs över gatan och ordningen var återställd. Äkta paret Thorsten och Johanna Ekne har utvecklat det tidigare caféet till ett mysigt vardagsrum med kvalitetsöl.

Det var i juni som Thorsten och Johanna tog över det som då hette Sugar Ditch. Tillsammans med goda vänner kämpade de intensivt med att få allt klart så att Beer Ditch kunde öppna lagom till Sällskapet Maltes öltipspromenad.

– Den ville vi förstås inte missa. Det mesta i lokalen fanns kvar efter Sugar Ditch, men vi byggde en rejäl bardisk för att få plats med alla fatöl, berättar Thorsten.

Hamburgarna kvar

Möblemanget med retrosoffor och gamla udda stolar har de behållit från företrädarna. Nytt är alltså bardisken med åtta fatöl plus flera rejäla ölkylar bakom baren.

Egentligen var det inte meningen att Thorsten och Johanna skulle driva bar och restaurang på heltid. De jobbade som IT-respektive miljökonsult och ville hitta en lokal där Johanna kunde ha sin verksamhet och som också kunde fungera som pub då och då.

– Vi letade lokal och lärde känna paret som drev Sugar Ditch. De hade två företag och ville sälja det ena. Helst ville de att köparen skulle ändra så lite som möjligt i lokalen och det passade oss, säger Thorsten.

För cirka ett år sedan gjordes affären upp och nu har Beer Ditch alltså varit igång i ett halvår. Thorsten har riktat in sig på ölinköp och utskänkning medan Johanna ansvarar för detaljer i lokalen och menyn.

– Förutom möblerna har vi också behållit hamburgarna från Sugar Ditch. Vi har lagt till korv på menyn och gör ett långkok i veckan. Just nu är det boeuf bourguignon där vi bytt ut vinet mot ett belgiskt öl, ***Duchesse de Bourgogne***.

Brinner för suröl

Beer Ditch har omkring 200 flaskor i kylarna. Fatölen byts regelbundet utom ett: tjeckiska lagern ***Bernard***.

– Den har vi dels för att den är god, dels för att kunna erbjuda ett öl till dem som bara druckit lager.

> Den stora gruppen besökare är på väg att bli klara med IPA nu, de är beredda att prova suröl.

Thorsten Ekne framför kylarna som rymmer 200 olika öl.

Omkring 75 procent av försäljningen är fatöl. Thorsten väljer sina öl utifrån tips från gäster, genom att följa några ölbloggar och genom importörer som han handlar av. Han brinner särskilt för suröl.

– Jag köper allt jag kan få tag i. I övrigt försöker jag hitta de bästa ölen i varje stil, kombinerat med lokala bryggeriers öl.

Thorsten och Johanna har fullt upp. Tiden räcker knappt till för att hinna botanisera bland Malmös ölbarer.

– Jag hade ambitionen att gå runt och smaka och hitta nya öl, men när jag är ledig är jag mest hemma. När jag dricker öl på stan blir det oftast på Malmö Brygghus, Hamnmästaren, Tröls och Bishop's.

Utvecklar gästernas smak

Till Beer Ditch kommer en blandad skara gäster i alla åldrar. En hel del ölnördar förstås men också de som inte alls bryr sig om öl.

– En del av nördarna går hit nu i stället för till På Besök, men det var aldrig vår tanke att ta över deras koncept, framhåller Thorsten.

– Den stora gruppen besökare är på väg att bli klara med IPA nu, de är beredda att prova suröl. Jag gillar att utveckla deras smak och lär dem lite i taget.

Att trenden att dricka kvalitetsöl skulle mattas av är inget han tror kan hända.

– Nej, att det istället skulle bli trendigt att dricka ljus lager verkar inte realistiskt. Däremot är jag lite förvånad över att inte belgiskt öl blir mer populärt,

På sikt vill Thorsten utveckla Beer Ditch med ölprovningar och tankar finns också på att ha ett litet bryggeri i källaren.

– Men just nu vill vi vara ett mysigt vardagsrum, lite som hemma men med massor av bra öl, säger han.

TEXT: PER LINDHOLM
FOTO: MARTIN SCHÖNBECK

Nya bekantskaper på

Det är bra att vidga sina vyer, sägs det. Därför tog jag en solig sensommarlördag tåget från Helsingborg till grannlänet Halland för att besöka Falkenberg Öl & Whiskymässa.

Mässan hölls den 22-23 augusti i Falkhallen som ligger mitt i staden. Hallen är inte jättestor vilket gjorde att mässan blev ganska koncentrerad och intim. Nio bryggerier ställde ut, inklusive stora som Carlsberg, Krönleins och Fuller's.

Finn nu i hela landet

De små bryggerierna kom från Göteborg i norr, Ocean, till Malmö i söder, i form av South Plains. Jag började min runda hos Brygghuset Finn från Landskrona. Här bemannade bland andra Petter Lindholm deras monter.

– Jag tycker att det är en bra mässa med en gemytlig stämning, sade han.

Ölen från Finn är nu tillgängliga på drygt 60 krogar i Skåne. Ett samarbete med en grossist ska bidra till en rikstäckande distribution.

– Det är en stor efterfrågan på våra öl och vi hinner knappt med att utveckla verksamheten som vi vill. Men en IPA lanseras senare i höst, berättade Petter Lindholm.

Familjebryggeri

Nästa stopp var Byaregårdens Brygghus. Gården ligger i halländska Veddige nordöst om Varberg. Robert Olsson, gammal hembryggare, driver verksamheten tillsammans med frun Inger och sonen Eric, som är bryggeriutbildad. De startade 2010 och siktar nu på att brygga 50 000 liter per år. Ölet går till tio systembolag i området.

– Vi har valt att ha ett ganska brett ölutbud med ljus pilsner, lager med fläder, en IPA, en brown ale, ale och rököl, sade Robert Olsson.

Tyska influenser

Båstad Öl är ett skånskt bryggeri som funnits i tre och ett halvt år men som trots det är rätt okänt för ölälskare längre söderut i landskapet. Magnus Viebke är en av tre ägare och det är han som brygger ölen som är starkt influerade av tysk ölkultur.

– Jag är bryggeriutbildad i tyska staden Chemnitz, men Båstadölen är försvenskade jämfört med tyska öl. Bland annat genom att vi använder svensk malt och delvis egen humle, berättade han.

Båstad kan brygga upp till 250 00 liter om året och utvecklingen går fort framåt. De flesta restauranger i Båstad har deras öl. Man odlar också en del humle, totalt 200 plantor.

Förra året utsågs Båstads öl ***Black*** till den bästa på Falkenbergsfestivalen.

Philip Nicholson brygger brittiskt på halländska landsbygden.

Robert Olsson från Byaregård

Falkenbergs ölmässa

– Vi brygger även lättöl och folköl och de bryggs hela vägen till rätt styrka; många bryggerier späder ut ett starkare öl men det gör inte vi, förklarade Magnus Viebeke.

Brittiskt öl

På landsbygden mellan Falkenberg och Varberg ligger bryggeriet Folkared. Här bryggs engelska öl och inget annat. Philip Nicholson heter mannen bakom verksamheten, en engelsman från Hull som kom till Sverige för 27 år sedan. Han är egentligen illustratör men den marknaden blev lite för trång. I stället satsade han på ett bryggverk från Manchester som klarar 40 000 liter per år.

– Jag gör min egen tolkning av engelska öl, de är lite starkare än originalen, sade Philip Nicholson.

Alla öl tappas på flaska och restaurangmarknaden finns i Falkenberg och Varberg. Han hoppas komma in i Halmstad också.

Ölen har vackra etiketter som föreställer olika djur och ölen har namn med djuranknytning. Jag smakade bland annat ***Bottled Badger***, en barley wine på 10,5 procent, ***Imperial Stout*** på 9,1 procent och ***En stor stare***, honungsporter, 5,4 procent. Alla välbryggda, även om de generellt i mitt tycke kunde haft lite mer tyngd.

– Jag brygger medvetet så att de starkaste ölen ska ha en lättare kropp än vad typen egentligen har, jag mäskar in i en lägre temperatur, berättade Philip Nicholson.

TEXT OCH FOTO: PER LINDHOLM

ens Brygghus tar en titt i Humlebladet.

Magnus Viebke brygger i Båstad.

Danska ölpionjärer

I 15 år har Jan och Helle främjat ölkultur i Köpenhamn genom sin butik Barley Wine. Oförtröttligt fortsätter de att missionera om det goda ölets kvaliteter. Humlebladet fick en trevlig pratstund med det äkta paret en ljum eftermiddag i oktober.

Det är en skön brittsommardag när Humlebladet besöker Barley Wine. Ägaren Jan Filipe placerar ut stolar på trottoaren åt oss, hämtar amerikansk pale ale och dansk barley wine. Vi finner oss snabbt till rätta.

Jan Filipe och hustrun Helle Jacobsen har varit engagerade i att bygga upp det danska intresset för ölkvalitet sedan 1990-talet. På den tiden åkte de regelbundet till ölfestivaler i Nederländerna och Belgien.

– Men jag märkte att det inte fanns några danska ölentusiaster där, däremot folk från Sverige, Finland och England. Jag tyckte det var skamligt, vi är ju ett land som har koll på öl, säger Jan.

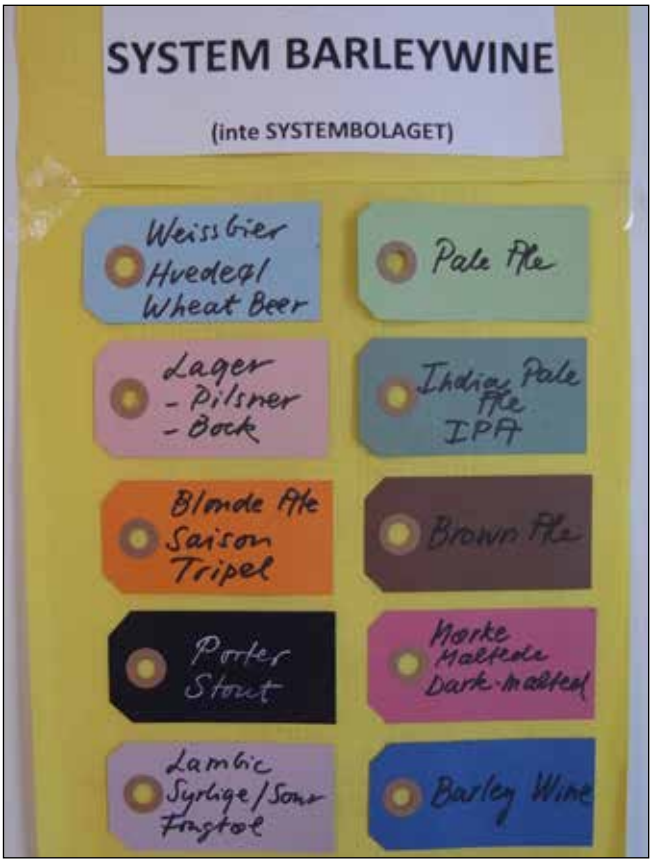
Jan och Helle ville hitta ett sätt att förklara för danskarna att det finns mer än ljus lager. När föreningen Danske Ølentusiaster etablerades i slutet av 1990-talet var Jan och Helle aktiva i att bygga upp organisationen.

– Men jag kände också att det behövdes en kommersiell aktör som kunde erbjuda det intressanta öl som fanns i andra länder. Det var idén bakom butiken Barley Wine.

Aladdins grotta

Den första Barley Wine-butiken låg på Ströget, men hyresnivån gjorde det svårt att fortsätta där. För några år sedan flyttade man en bit bort till Admiralgade 21. Där ligger butiken i ett charmigt gammalt kvarter, en halvtrappa ned.

För en ölälskare är det som att stiga in i



Aladdins grotta. Butiken är inte stor men rymmer många potenta öl, klassiker och rariteter från bland annat Belgien, och de aktuellaste danska och amerikanska craftbryggerierna. Totalt omkring 500 olika märken.

Ska smaka gott

Till den goda stämningen i butiken bidrar i hög grad Helles stora bluesintresse. Har man tur spelar hon gamla coola vinylskivor när man kommer in för att handla.

> Jag smakar på alla öl som finns i butiken, jag vill kunna ge kunden en ärlig åsikt om smaken.

Helle och Jan hoppas att fler svenska kunder ska hitta deras butik.

De första månaderna med Barley Wine på 1990-talet var lite tröga men försäljningen tog fart i och med de första ölfestivalerna som arrangerades av Danske ***Ölentusiaster***. I början hämtade Jan på egen hand öl från Belgien och Nederländerna i sin egen skåpbil. Vissa öl köpte han på Systembolaget i Malmö.

– Jag har alltid ställt krav på det jag stoppar i munnen, vare sig det gäller mat, vin eller öl. Under mina resor i Europa kom jag fram till att det är särskilt belgiskt öl som tilltalar mig. Helle bodde i Bryssel några år och vi gick igenom många belgiska bryggerier.

Saknar svenskt öl

Han gillar också ölkulturen i Tyskland och England men tar inte in så många öl därifrån till butiken. Ofta är de lite för svaga för att lagra under längre tid.

– Men egentligen är ursprungslandet ointressant, ölet ska smaka gott. De geografiska gränserna har också suddats ut allt mer med fantombryggare som brygger i olika länder.

Favorittyperna är barley wine, förstås, och stout.

Nuförtiden får Jan tips från importörer om nya öl och ibland provar han öl ute på stadens barer.

– Jag smakar på alla öl som finns i butiken, jag vill kunna ge kunden en ärlig åsikt om smaken.

Jag frågar om det inte hade varit lämpligare att ha en ölbar än en butik.

– Det hade inte gått att kombinera med mitt heltidsjobb i försäkringsbranschen som jag hade parallellt under tio år. Dessutom är det lättare att missionera om öl i en butik, säger Jan.

Han säger att de svenska kunderna var fler förut. Och att de som kommer från Sverige har en högre medelålder än de danska kunderna.

– Jag hade gärna haft mer svenskt öl i hyllorna, jag saknar öl från ett riktigt bra svenskt bryggeri.

Någon som känner sig manad?

TEXT: PER LINDHOLM
FOTO: GRAHAM MARYON

Christer Jönsson och hans bryggarkompisar fick gång på gång förklara hur öl blir till för besökarna.

Forna tiders ölbr visades upp i He

Under Mikaeli marknad på friluftsmuseet Fredriksdal i Helsingborg kunde besökarna lära sig hur öl bryggs på traditionellt vis. Och det var många som ville prova hur hembryggt öl smakar.

Mikaeli marknad är en Helsingborgstradition som avslutar skördeåret och välkomnar hösten. 2014 års marknad ägde rum den 28 september och som vanligt var den full av upplevelser, godsaker, dofter och intryck från förr.

Årets upplaga lockade med bland annat cirkusvarité, svunnen musik, lokala knallar och fruktutställning. Och dessutom ölbryggning.

Hembryggarna Lars Lind, Christer Jönsson, Dennis Hecktor och Per Skenberg från Helsingborg respektive Sösdala monterade upp ett minibryggeri utanför den gamla malttorkan på Fredriksdal. Där kunde besökarna se hur hembryggning går till och smaka på vört och humle. Det fanns även ett färdigt öl att prova, ett överjäst lättöl på 2,2 procent, med 44 bitter units.

Enligt Christer Jönsson var det en fråga som de flesta besökare ställde:

– De undrar hur starkt man kan få ölet, avslöjade han. De är också förvånade över hur enkelt det är att brygga.

För att ge en ännu mer utförlig bild av ölframställning guidade Charlotte Alheim från Fredriksdals museer i den gamla malttorkan och visade hur processen gick till när kornet blir malt. Malttorkan härrör från slutet av 1700-talet och stod tidigare i Kullabygden.

TEXT OCH FOTO: PER LINDHOLM

De undrar hur starkt man kan få ölet.

yggning
lsingborg

Charlotte Alheim visade hur kornet blev malt.

Malte bjöd in till dansk ölduell

Amager Bryghus, med sina sju år på nacken, är ett av de mer etablerade danska mikrobryggerierna. Flying Couch är med sina dryga två år en relativ nykomling, som dessutom tillhör den danska gruppen fantombryggerier. Tillsammans utgör de två av Danmarks intressantaste bryggerier.

Sällskapet Malte ställde den 19 september dessa bryggerier mot varandra i en spännande duell med öl som vapen. Provningen, som hölls i Limhamns Folkets Hus, var välbesökt med drygt 90 deltagande medlemmar.

För att guida oss genom respektive bryggeris öl hade föreningen lyckats engagera Morten Valentin Lundsbak från Amager Bryghus och Jannik Sahlholdt från Flying Couch.

Morten berättade att Amager vuxit mycket och snabbt. De räknar med att brygga 300 000 liter öl under 2014 och öka till 400 000 liter 2015. Jannik sade att Flying Couch inte flaskar så mycket av sina öl som alltså bryggs i andras anläggningar. De producerar cirka 50 000 liter om året.

Amager har besökt USA och bland annat varit på Port Brewing i Kalifornien.

– Jag tycker att vi ligger i toppen i en jämförelse. Om man jämför vårt färska öl med det som importeras från USA så slår vi de flesta amerikanska öl, hävdade Morten Valentin Lundsbak.

– Vi har bryggt en del öl på Nørrebro Bryghus och sneglar nu också på svenska bryggerier som vi skulle kunna samarbeta med. Nystartade Brewski i Helsingborg kan bli aktuellt, avslöjade Jannik Sahlholdt.

Totalt provades sex öl, tre från vardera bryggeri. Efter sedvanlig omröstning av deltagarna slutade duellen med att Amager knep första, andra och fjärde platsen. Flying Couchs öl kom således på tredje, femte och sjätte plats.

TEXT: PER LINDHOLM

Provade öl och deras framröstade snittpoäng inom parentes

1. Danish Metal, Amager (7,5 poäng)
2. Wookie, Amager (7,08)
3. Dark Matter, Flying Couch (6,6)
4. Orange Crush, Amager (6,12)
5. Double Trouble, Flying Couch (5,7)
6. From Her to Eternity, Flying Couch (4,8)

Malte på pubrunda i Köpenhamn

Lördagen den 30 augusti anordnade Sällskapet Malte en pubrunda i Köpenhamn. Trots konkurrens från andra ölevenemang den dagen blev vi knappt 20 deltagare.

Vi samlades på Malmö Central på förmiddagen för att ta tåget till den danska huvudstaden. Jag hade klätt mig i en färgglad Malte-t-shirt och var utrustad med ett gult paraply för att leda vägen. Vid flygplatsen i Kastrup hoppade vi av för att åka med Metron till Amagerbro.

En kort promenad tog oss till Kareten på Hollænderdybet 1 där de som önskade kunde välja att äta eller bara ta några öl. Efter att vissa smörjt kråset gick vi tillbaka mot Amagerbro för att besöka Amager Ølhus (Mads Bonde) på Holmbladsgade 22. De har ett brett utbud fördelat på tolv kranar samt en cask med real ale (ny cask varje vecka).

Vi tog oss sedan med buss 5A till Langebro Café på Islandsbrygge 1B (precis vid brofästet) för att därefter promenera till Taphouse på Lavendelstræde 15 med sina 61 fatöl.

När vi skulle vidare därifrån visade sig det gula paraplyet nyttigt. Vi skulle passera Rådhustorget där det pågick en festival. Så med paraplyet högt över huvudet vadade vi oss igenom folkhavet.

Sista planerade stoppet var Dia'legd på Viktoriagade 1. Vissa valde att besöka Mikkeller Bar och andra ställen i närheten efter att jag tackat för visat intresse. Trots att det var ett flertal andra ölinriktade evengemang samma dag var vi knappt 20 personer under dagen.

TEXT: LENNART SANDBERG
FOTO: LENA LINDOHF

Ovan: Lisa Snellström, numera Sällskapet Maltes vice ordförande.

Lennart Sandberg gör sig redo att leda gänget vidare i ölets Köpenhamn med hjälp av sitt gula paraply.

Bilden till vänster: Gänget på Amager Ølhus.
Nedan: Dags att spise på Kareten.

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

Boltmaker bäst i Storbritannien

På Great British Beer Festival i augusti röstades Storbritanniens bästa öl fram. Vinnaren, som presenterades av Iron Maidens sångare Bruce Dickinson, blev Boltmaker från bryggeriet Timothy Taylor.

Här är hela listan.

Vinnare oavsett kategori
Guld: Timothy Taylor's, Boltmaker
Silver: Oakham, Citra
Brons: Salopian, Darwin's Origin

Mild
Guld: Bank Top, Dark Mild
Silver: Branscombe Vale, Mild
Brons: Castle Rock, Black Gold

Bitter
Guld: Timothy Taylor, Boltmaker
Silver: Mighty Oak, Captain Bob
Brons: Flowerpots, Flowerpots Bitter samt Sambrook's Wandle Ale

Best Bitter
Guld: Salopian, Darwin's Origin
Silver: Red Willow, Directionless
Brons: Purity, Mad Goose & Langton, Inclined plain bitter

Golden Ales
Guld: Oakham, Citra
Silver: Hawkshead, Cumbrian Five Hop
Brons: Salopian, Hop Twister

Strong Bitter
Guld: Church End, Fallen Angel
Silver: Blue Monkey, Ape Ale
Brons: Loch Ness, HoppyNess

Speciality Beers
Guld: Saltaire, Triple Chocoholic
Silver: Offbeat, Way Out Wheat
Brons: Peak Ales, Chatsworth Gold

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 kl 17 & hela kvällen

Restaurangen kan bokas för fest eller annat arrangemang.

Välkomna!

"Sås & Krås", Sallerupsvägen 18, korsningen Nobelvägen

040 - 29 48 88, www.sasokras.se

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

Pale ale har förändrats sedan de tidiga amerikanska förlagorna rullades ut för mer än 30 år sedan. Gränsen mellan APA och IPA har blivit mer otydlig. Därför ville jag åter försöka separera koncepten i New Pale Ale. Valet föll på klassiska amerikanska humlesorter och en klassisk grist med malt från pale alens ursprungsland, England, som accent. Receptet har förändrats sedan första batchen, men detta är en nedskalad klon av vårt nuvarande recept. Cheers!

Thomas Fransson
Master Brewer, Malmö Brygghus

New Pale Ale – lyft humlen!

Har du också undrat hur man gör för att få den där torra, krispiga humlekicken? Provat sena givor, whirlpool och torrhumling? Har du funderat på hur ditt vatten påverkar?

De amerikanska bryggarna Randy Mosher och Mike McDole gjorde det och kom var för sig fram till att humlerika öl trivs bäst i medelsurt, ganska hårt vatten. Mängden kalcium (Ca) bör ligga runt 110 ppm, magnesium (Mg) 17 ppm, natrium (Na) 18 ppm, sulfat (SO_4) 335 ppm, klorid (Cl) 27 ppm och bikarbonat (HCO_3) 70 ppm. Milliondelar (ppm) är i dessa kvantiteter likvärdigt med mg/l.

Jag pratade med Thomas Fransson, mästerbryggare på Malmö Brygghus, och tog sedan hem kvalitetsrapporten från VA SYD som levererar vatten till de flesta i sydvästra Skåne. Utgå ifrån värden för din egen kommun om du inte bor i centrala Malmö.

För att räkna ut rätt tillsatser finns flera verktyg, inbyggt i Beer Smith eller på internet, till exempel Water Chemistry Calculator hos Brewer's Friend. Man fyller i värden för det egna vattnet samt vad man vill uppnå och får då förslag på vad som ska tillsättas. I APA:n ***New Pale Ale*** från Malmö Brygghus ligger fokus på det viktigaste för humle: kalciumsulfat ($CaSO_4$) 110 mg/l och magnesiumsulfat ($MgSO_4$) 10 mg/l.

Utöver detta vill vi ha en bra stärkelsekonvertering under mäskningen. Idealiskt är då ett pH mellan 5,2 och 5,7 och det är mycket enklare att uppnå tack vare färdig pH-stabilisering, till exempel Five Star 5.2 som finns i de flesta hembryggarbutiker.

Exakt vikt avgörande

Tillsatsernas vikt är väldigt låg när det rör sig om 20 liter öl. De säljs i förpackningar om 100 gram men man behöver sällan mer än 10 gram. En känslig våg, som reagerar på enstaka gram, är alltså att rekommendera. Prova med en eller två påsar saffran om du inte har kalibreringsvikter.

Jästemperaturen är avgörande för resultatet. Under de första 24-48 timmarna förökar sig jästen utan att omvandla mycket socker till etanol. Om temperaturen då är för hög utvecklar den estrar och fenoler med doft av exempelvis gummi eller kryddnejlika. De saboterar den rena smak vi vill uppnå. Under denna period är också tillgången till syre extra viktig så om du har en luftpump med sterilt filter är det bra.

Jag använder STC-1000 för att styra ölkylen, en universaltermostat går lika bra.

Ett annat knep är att ge jästen en förkultur. Magnetomrörare för att sätta fart på den går att köpa färdig eller bygga efter instruktioner i flera forum. Förkulturen skall koka i 10 minuter, sedan kylas till 19°C och hällas i en E-kolv utan jäslås för att ge tillgång till syre. Ställ i rumstemperatur på omrörare med magnetloppa i ett dygn.

Kallkrasch efter utjäsning fäller döda jästceller till kärlets botten och ger ett klarare öl. Givetvis kan i stället klarningsmedel användas men temperaturkontroll under jäsningen är ovärderlig.

TEXT: JONAS CARLSSON STROH

Gå till Malmö Brygghus, jämför intrycket av ölen du smakat hemma med deras New Pale Ale. Om du träffar Thomas Fransson eller Anders Hansson – tacka dem för att de generöst delat med sig av recept och kunskap!

Malmö Brygghus ”New Pale Ale”

Gyllene bärnstensfärgad, lätt skumkrona. En doft av röd citrus och en aning karamell. Lätt kolsyra, fyllig åt det försiktigt brödiga hållet och en trevlig efterbeska där citrus känns länge.

Mät upp 13 liter vatten, värm till 77°C och lös upp 5 gram $CaSO_4$, 3 gram $MgSO_4$ och 10 gram pH 5.2. Om du köpt det kit som Essensspecialisten i Malmö tillhandahåller har du fått en påse blandat pulver som ska röras ner i 31 liter vatten, alternativt fördelas 40 % (18 gram) till mäskning och 60 % (26 gram) till lakning.

Krossa malten, mäska in i 45 minuter. Värm 18 liter vatten till 75°C, tillsätt 7 gram $CaSO_4$, 4 gram $MgSO_4$ och 15 gram pH 5.2. Laka ur och kontrollera kokvolymen – cirka 24 liter, koka upp.

När du har ett rullande kok, tillsätt humlegiva ett, låt koka utan lock i 60 minuter. Tillsätt humlegiva två, tappa ur vörten på 10 minuter under omrörning. OG bör ligga på 1055.

Kyl vörten till 17°C, tillsätt jästen och syresätt, till exempel genom att skaka om jäskärlet i ett par minuter.

Håll 17°C i tre dagar, höj temperaturen till 19,5°C den tredje dagen. FG bör nu vara 1.012. Låt den vila en dag, tillsätt sedan humlegiva tre och sänk temperaturen till 4°C.

Koka upp 2 deciliter vatten tillsammans med 50 gram socker och rör försiktigt ut i jäskärlet utan att tillsätta syre. Tappa på fat eller flaska och efter 3-5 dagar vid 19°C är det klart att servera.

Fotnot om mängderna humle i receptet. Andelen alfasyra varierar mellan olika skördar av humle. Använd Beer Smith eller annat verktyg för att räkna om mängderna om receptets procentsatser inte stämmer med förpackningen. Förhållandet mellan Cascade och Centennial bör vara detsamma, men IBU bör ligga på 30 vilket främst påverkas av den första givan. Tänk på att whirlpool (giva 2) inte tillför mycket bitterhet, rätt inlagt tar Beer Smith hänsyn till det vid beräkning av IBU. I det paket som säljs via Essensspecialisten är receptet anpassat för den humle som ingår.

INGREDIENSER
Vattenbehandling
Kalciumsulfat
Magnesiumsulfat
pH-stabilisator 5.2

Malt
4 kg Pilsner (3,3 EBC)
0,6 kg Maris Otter (5 EBC)
0,3 kg Caramel/Crystal (60 EBC)

Humlegiva 1
15 g Centennial (9,3 %)

Humlegiva 2
40 g Cascade (7,6 %)
30 g Centennial (9,3 %)

Humlegiva 3
40 g Cascade (7,6 %)
30 g Centennial (9,3 %)

Jäst
California Ale (WLP001, Wyeast 1056 eller Safale US-05)
Kolsyrning
50 g socker

Förkultur
0,15 kg maltextrakt (7 EBC)
1 l vatten
5 g valfri humle