Sällskapet Malte – Skånes ölentusiaster presenterar:

#3:2015

HUMLEBLADET

NY ORDFÖRANDE
Lisa Snellström tar över, sidan 4

KVATERSKROGEN
Syltan med kvalitet, sidan 12

MINUS -1
Brygger i källaren, sidan 14

REMMARLÖV
Använder lokala råvaror, sidan 10

Politik, juridik, kvalitet och glädje

I detta nummer av Humlebladet kan du läsa om Brekeriets expansion i Landskrona. Sedan artikeln skrevs står det klart att de även satsar på att återvända till Systembolaget. Det är givetvis glädjande för alla som älskar deras öl.

Det påminner mig om när jag i Sydnytt något oförberett fick uttrycka föreningens, eller åtminstone min, syn på att Brekeriet med flera drabbats hårt av Systembolagets sortimentsförändring. Frågan fick mig att fundera länge på hur vi som förening ska ställa oss till svensk politik i relation till öl. Två föreningar som uttalar sig mer om det är Svenska Ölfrämjandet och Danske Ølentusiaster.

Hur ska vi samarbeta mer med dem och samtidigt stå oberoende? Är det för övrigt bra eller rentav önskvärt att vår styrelse delvis består av kommersiella representanter?

Dessa frågor – i mina tankar fördelade på Politik, Juridik, Kvalitet och Glädje – kommer jag att fortsätta jobba med det närmsta året, tillsammans med intresserade medlemmar. Jag kommer också tillsammans med andra att ägna mycket tid åt Malmö Beer Week och Svenska Mästerskapen i Hembryggd öl.

De två senaste åren har varit lärorika och jag tror att vi tillsammans med dessa utgångspunkter kan göra Sällskapet Malte till en viktigare aktör för ölkultur i Skåne.

JONAS CARLSSON STROH
VICE ORDFÖRANDE I SÄLLSKAPET MALTE

Utökat samarbete och fler yngre medlemmar

Det är med stor nyfikenhet som jag stiger in i rollen som ordförande för Sällskapet Malte. Det är en stor roll att axla från både Jonas Stroh Carlsson, och tidigare Tomas Lindohf som drivit föreningen framåt i positiv anda under många år.

Med en förening som växer känns det dock som ett naturligt steg att vi utökar samarbetet med till exempel Svenska Ölfrämjandet, där Tomas nu är vice ordförande samt på närmare håll med deras lokala ölförening Brewclub i Lund.

Under det senaste året har Jonas och jag redan påbörjat detta med Brewclub. Ett exempel är att vi som medlemmar kan utnyttja vårt medlemskap vid båda föreningarnas provningar. Vi delar också ut priset ”Årets Ölöppnare” till en person som gynnat ölkulturen i Skåne som ska presenteras under Malmö Beer Week.

Utöver detta så kommer ett fokusområde vara att se över hur vi kan attrahera fler medlemmar. Främst den yngre generationen då jag tro att föreningen mår bra av att ha en så bred medlemsskara som möjligt. Den nya styrelse som valdes vid årsmötet tar ett steg just i den riktningen; två nya styrelsemedlemmar som kan bidra med tankegångar och erfarenheter från andra synvinklar.

Jag vill slutligen rikta ett stort tack till Maja, Anders, Sarah och Björn. De har under flera år varit aktiva i styrelsen och gjort ett stort arbete med Sällskapet Malte, men nu valt att lämna styrelseuppdraget.

LISA SNELLSTRÖM
ORDFÖRANDE I SÄLLSKAPET MALTE

Gillar du öl, trevliga människor och vill vidga dina pub- och smakvyer?

Då är Sällskapet Malte föreningen för dig.

Vi är 700 skånska ölälskare som vill bli fler. Gå in på www.sallskapetmalte.net och läs mer om oss. Här kan du också anmäla dig som medlem.

Välkommen!

Kort om öl

HELSINGBORG HAR fått ett tredje kommersiellt bryggeri. Råå bryggeri är igång och har levererat öl till krogar i staden. Det går också att beställa deras öl via Systembolaget. Hittills har de tre öl: lager, pale ale och winter. De fem ägarna har investerat cirka åtta miljoner kronor i bryggeriet som kan producera 1,5 miljoner liter öl per år vid maximalt utnyttjande.

HELSINGBORGS BRYGGERI vann pris för sin amerikanska pale ale ***Funky Monkey*** i början på oktober på Stockholm Beer and Whisky Festival. Ölet fick guld i klassen ”bästa vardagsale i modern stil”.

I BYN FLYINGE utanför Eslöv finns numera nanobryggeriet Pax Bryggghus. Verksamheten drivs av det äkta paret Calle och Marika Sjöström och bryggeriet ryms i ett uthus på villatomten. Deras öl har serverats på restaurangen Ett rum och kök i Eslöv.

TIDNINGEN KVÄLLSPOSTEN listade i november de 15 bästa ölkrogarna i Stockholm, Göteborg och Malmö. I Malmö är de Taproom, Söder om Småland, Beer Ditch, Bishop's Arms Gustav Adolfs Torg och Bierhaus.

IAIN RUSSEL, SOM äger pubarna Charlie's i Köpenhamn och The Wharf i Ålborg, startar nu bryggning av cask ale. Han har tagit över bryggeriet Landkjär i Nordjylland och anställt en engelsk bryggare. I februari ska man kunna smaka de nya alen på Iains pubar.

DANSKA ÖLFESTIVALEN äger rum den 19-21 maj i Lokomotivvärkstedet, Otto Busses Vej 5a, i Köpenhamn.

MEGABRYGGERIET Anheuser-Busch InBev blev under hösten ännu större när det köpte konkurrenten SAB Miller. Den nya jätten kommer att producera var tredje öl som säljs i världen och få 45 procent av vinsten från all ölförsäljning i världen. Samtidigt spekuleras det i att Anheuser-Busch InBev måste avyttra vissa ölmärken för att blidka konkurrensmyndigheter i olika delar världen.

ANHEUSER-BUSCH INBEV fortsätter att köpa craftbryggerier i USA. Senast att bli uppköpt är Golden Road Brewing i Los Angeles. A-B InBev äger redan Goose Island, Blue Point, 10 Barrel och Elysian Brewing.

CASK ALE FORTSÄTTER att ta marknadsandelarav ölförsäljningen i de brittiska pubarna. Enligt Cask report, en årlig sammanställning av försäljningen, beräknas cask ale utgöra 20 procent av allt öl som säljs på pubarna år 2020. Antalet bryggerier som tillverkar cask ale har ökat med tio procent för tredje året i rad.

PUBDÖDEN FORTSÄTTER i Storbritannien. Framför allt är det de lokala pubarna utanför stadskärnorna som lägger ned. I snitt stänger 29 pubar för alltid varje vecka, cirka 1500 om året. Orsakerna är rökförbudet, låga priser på öl i varuhusen och att folk i gemen hellre stannar hemma och kollar på film på datorn än umgås med andra människor på puben.

DEN BRITTISKE premiärministern David Cameron fick i höstas besök av sin kinesiska motsvarighet Xi Jinping. Och vart tar man långväga gäster om inte till favoritpuben. Där drack de två varsin pint ***Green King IPA***. Efterfrågan på ölet steg direkt i Kina, från beskedliga 6000 till 80 000 flaskor. Bryggeriet rapporterar också att många fler kinesiska turister vill göra bryggeribesök.

BRYGGERIET FULLER'S i London har nu lagt ut varje utgåva av deras öl Vintage Ale till försäljning på deras hemsida. Ölet har bryggts varje år sedan 1997.

FULLER'S SÄLJER BRA i Sverige. Deras ***London Pride*** sålde 2000 fat mellan april 2014 och mars 2015. ***ESB*** och ***London Porter*** säljer också bra. Sverige är Fuller's största fatölsmarknad i Skandinavien.

CARLSBERG HAR kommit på kant med den brittiska varuhuskedjan Tesco om produktpriser. Tesco har därför stoppat all försäljning av Carlsbergs olika öl. Bryggeriet beräknas förlora motsvarande 1,9 miljarder kronor på osämjan.

SKOTSKA BREWDOG har bryggt ett queeröl som uppges vara världens första i sitt slag. ***No Label*** heter ölet och man använder hermafroditisk Jesterhumle som har ändrat kön, från hona till hane, precis innan skörden. Ölet är av kölschtyp (ska representera varken ale eller lager) och ska serveras på Brewdogs nya bar i Soho i London.

BRITTISKA PUBKEDJAN Wetherspoon's har nu 936 pubar i England. Men totalt sett så har de haft fler än så, totalt 972, men en del har stängts. Mags Thomson heter en engelsk dam som har besökt alla 972 pubarna. Besöken började med att hon följde med sin make som var tågentusiast på hans resor i Storbritannien. I de städer där det fanns en Wetherspoon's gick de in och drack öl. När maken avled fortsatte Mags att dricka öl på pubarna.

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:
Lennart Sandberg och Lena Lindohf, e-post: annons@sallskapetmalte.net

Upplaga: Cirka 850 exemplar

Tryck: Exaktaprinting Malmö AB
December 2015
ISBN 91-7726-095-9618

Omslagsfoto: ???
Fotograf: ???

Årsmötet valde Lisa Snellström till ny ordförande

Sällskapet Malte har för första gången fått en kvinnlig ordförande. Årsmötet valde ny styrelse i vilken ordförandeskapet går över från Jonas Carlsson Stroh till Lisa Snellström.

Årsmötet den 28 november på Bishop's Arms Gustav Adolfs Torg i Malmö lockade 47 medlemmar. Årsmötesförhandlingarna, som leddes av avgående ordförande Jonas Carlsson Stroh, började med att verksamhetsberättelsen lästes upp. Föreningens styrelse har haft tolv möten inklusive ett med bryggning då styrelsen gjorde öl som serverades på hembrygdsfestivalen.

Det har arrangerats fyra provningar för medlemmarna under året och en bussresa har genomförts till bryggerier och krogar i nordvästra Skåne. Öltipspromenaden i början på sommaren hade uppskattningsvis 300 deltagare. En gång i månaden har det varit pubkväll för medlemmar och andra intresserade på olika krogar i Malmö.

Hembrygdsfestivalen i oktober besöktes av 400 personer.

Styrelsemedlemmar har även hållit ölprovningar för företag och även utbildat krogar i ölkunskap, vilket ger extra intäkter till föreningen.

Antalet medlemmar är till dags dato nästan 700.

Beer Week

Jonas Carlsson Stroh blickade även framåt mot 2016 då Malte fyller 30 år och nämnde Malmö Beer Week som anordnas i mars. SM i hembryggning hålls i Malmö 30 april och Malte gör under våren en bussresa med övernattning till Småland och Västergötland med bryggeribesök. Styrelsen kommer nästa år att starta ett mål- och visionsarbete för att definiera och utveckla föreningen ytterligare. Detta ska göras tillsammans med medlemmarna.

Plusresultat

Kassören Gunnar Erlandsson redogjorde för ekonomin. Ölprovningar, Humlebladets produktion, årsmötet och resor är de stora ekonomiska posterna. Omsättningen var 278 514 kronor och resultatet plus 17 775 kronor.

Revisorernas berättelse drogs av Ulrik Svensson som konstaterade att Malte växer och det händer mycket i föreningen. Därför blir det allt viktigare att ha ordning och reda på formalian. Ekonomin var i alla fall i ordning och styrelsen fick ansvarsfrihet.

Ny styrelse

När det blev dags för val av styrelse berättade Jonas Carlsson Stroh att han inte ställer upp för omval som ordförande, däremot som vice ordförande. Orsakerna är att styrelsearbetet tar mycket tid och att han jobbar kommersiellt med att brygga öl, något han inte vill blanda ihop med sin ordföranderoll.

Jeff Batzler från valberedningen presenterade förslaget till ny styrelse. Lisa Snellström, ordförande, Jonas Carlsson Stroh, vice ordförande, Pia Myllenberg, sekreterare, Per Lindholm, redaktör, Anders Hall och Tony Abramo, ledamöter. Nya suppleanter är Christian Hansson, Lotta Abramo och Markus Etéus.

Det betyder att Sällskapet Malte efter 30 år fått sin första kvinnliga ordförande. För den som vill läsa mer om Lisa hänvisas till Humlebladet nummer 1 2015 där hon intervjuades som vice ordförande.

Medlemsavgiften fastställdes till nuvarande nivå eftersom kostnaderna för att driva föreningen inte har ökat.

Kvällen fortsatte med goda öl från pubens fantastiska sortiment, ett quiz med öltema som tagits fram av Jonas och Lisa och förstås en smaklig middag i form av råbiff till förrätt följd av kummel med svartrötter och svartkål.

Styrelsen framför sitt stora tack till Bishops Arms för det generösa arrangemanget.

TEXT: PER LINDHOLM
FOTO: JOACIM ALMQVIST

Jonas Carlsson Stroh och Lisa Snellström ställde kluriga ölquiz-frågor.

Jonas Olofsson, Hannes Gruber och Martin Qvarfort — silver respektive guldmedaljörer i Folkets Val.

Rutinerad bryggarräv

Intresset för hembryggt öl bara ökar och Maltes hembrygdsfestival besöktes av rekordmånga intresserade. Och de kunde välja mellan 45 olika öl av hög kvalitet. Vinnare av jurytävlingen blev en gammal favoritbryggare.

Den 17 oktober genomfördes Maltes sjätte hembrygdsfestival i det nu så välkända Folkets hus i Limhamn. Köerna ringlade sig långa utanför entrén vid öppningsdags på lördagseftermiddagen. I stora salen var det tidvis svårt att ta sig fram till borden.

Intresset för hembryggt öl tycks bara öka och runt 400 besökare tog sig runt i de två utställningssalarna under dagen. Men funktionärerna var på tårna, anmälningssystemet tycktes ha fungerat smärtfritt och bryggarna var på sitt soligaste humör, så trängseln till trots var stämningen på topp. Och undra på det, de deltagande brygderna var av genomgående mycket hög kvalitet, det kunde flera proffs från båda sidor av bardisken vittna om i vimlet.

Så många som 27 hembryggerier fanns representerade och de bjöd på sammanlagt 45 olika öl. Det gällde med andra ord att ligga i om man skulle prova sig igenom hela utbudet innan röstsedlarna för folkets val skulle lämnas in.

Samtidigt som mässan pågick satt en synnerligen kompetent jury i källaren och provade sig igenom de 41 öl som anmält sig till tävlingsmomentet. De var anonymiserade och helt utan gimmicks som roliga namn, utsmyckade bord eller komplimenterande snacks. De deltagande ölen i jurytävlingen bedömdes efter Svenska Hembryggarföreningens öltypsdefinitioner

Vinnare jurytävlingen

1. Indexoutofbounds 3.0 Oak Age Imperial Vanilla & Coconut Stout från Nerdbrewing Homebrew
2. Bastard IPA från Brew Bastards
3. Sour cassis från Brew Bastards

Vinnare folkets val

1. Sour cassis från Brew Bastards
2. Indexoutofbounds 3.0 Oak Age Imperial Vanilla & Coconut Stout från Nerdbrewing Homebrew
3. Gripen's ekstout från Brewbros Malmö

vann igen

och skulle alltså inte bara vara goda och välbalanserade, utan dessutom öltypstypiska.

De röstande i folkets val var inte nödvändigtvis bundna av fullt lika strikta regler. De hade dessutom 44 öl att välja mellan – Maltes styrelses brygd var förstås utom tävlan eftersom bryggarna även skulle räkna rösterna – men valen sammanföll ändå förvånansvärt väl. ***Indexoutofbounds 3.0 Oak Age Imperial Vanilla & Coconut Stout,*** brygd av Hannes Gruper, som vann jurytävlingen kom tvåa i folkets val, och folkets vinnare ***Sour Cassis*** kom trea i jurytävlingen.

Två mycket stabila öl alltså, som båda kommer att bryggas i större skala, med assistens från Helsingborgs Bryggeri och Hyllie Bryggeri. Andra- och tredjepristagarna gick inte hem lottlösa, utan belönades med generösa vinster från Humlegården, Essensspecialisten på Bergsgatan i Malmö, Bryggeributiken i Sösdala och Säby Brygghus.

Dessutom utsågs det bäst dekorerade bordet och belönades med ett presentkort från institutionen Bishop's Arms Gustav för synnerliga estetiska ansträngningar.

TEXT OCH FOTO: AMANDA WOLLSTAD

Hannes Gruber, Nerdbrewing Homebrew, vinnare i jurytävlingen och silvermedaljör i folkets val med sin ***Indexoutofbounds 3.0 Oak Age Imperial Vanilla & Coconut Stout.*** Hannes blev publikens favorit 2013 och 2012 och är välkänd som erfaren bryggare i Malmös ölkretsar.

Som det heter i sportsammanhang – hur känns det?

– Det känns jätteroligt, jag trodde aldrig att jag skulle vinna jurytävlingen. Mina brygder brukar vara för extrema för det, utanför stilarna, så därför är det extra roligt.

Men du är inte direkt ny i bryggarsammanhang, eller hur?

– Jag har väl bryggt själv i fem sex år. Jag har vunnit guld två gånger och brons, här på hembrygdsfestivalen, fast i folkets val då. Och ett guld, ett silver och ett brons i folkets val på SM. Och årets gröngöling, för några år sedan.

Så du blir inte nervös av vinsten – att brygga vinnarölet kommersiellt?

– Jag har bryggt både på Malmö brygghus och på Monks i Stockholm, så nej, jag är inte nervös. Men det ska bli kul!

Brewbastards: Martin Qvarfort och Jonas Olofsson, Brewbastards, vinnare i folkets val och bronspristagare i jurytävlingen med sin ***Sour Cassis*** och silverpristagare i jurytävlingen med Bastard IPA.

Två öl – tre medaljer. Hur känns det?

– Vi är chockade, men mycket glada.

Ett guld, ett silver och ett brons, och startfältet är starkt. Förstod ni att ni satt på så starka brygder?

– Aldrig. Vi trodde mest på ***Cassis***, och kanske att en skulle ta sig till pallplats. Men inte båda.

Har ni haft en trevlig festival annars?

– Absolut, det är en mycket bra festival, man får feedback direkt vilket är jättekul. Och kvaliteten är genomgående mycket hög, vi har varit med i tre år och den ökar för varje år. Alla förtjänar verkligen cred för att de ställer upp.

Gatuflickorna, som med sin dedikation till temat kring sin svarta ***IPA Asfalt*** vann kategorin Bäst dekorerade bord.

– Både namn och tema kom ganska naturligt, vi är fyra tjejer som är kollegor på Gatukontoret till vardags och vi började brygga öl till en firmafest.

Är ni nöjda med vinsten?

– Det känns jättekul, så nästa år kommer vi tillbaka och vinner allt!

BEST MALZ

Vi på Essensspecialisten önskar alla hembryggare en riktigt härlig sommar!
Glöm inte att brygga öl mellan baden.

Nya produkter och nya maltsorter väntas komma in framåt hösten.

Glöm heller inte av Sällskapet Maltse Hembryggarfestival
lördag den 17 Oktober. Vi ses där!

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

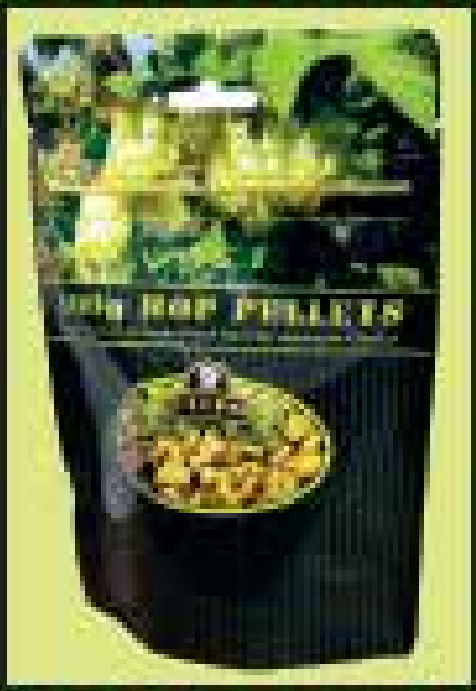
Uppvisat medlemskort i sällskapet Malts ger dig alltid:
10% rabatt på ordinarie butikspris

ESSENSSPECIALISTEN

Essensspecialisten | Bergsgatan 9 | 211 54 Malmö | 040-23 20 40 | www.vinland.se

5 meter Kylspiral
500 Kylspiral tar inte stor plats, och kopplas lätt till närmsta vattenkran för att kyla vörten snabbt.

Öl brygd på Pilsner, Heineberg och Red X.
Vi säljer malten, du brygger ölet.



Humlepellets
Nu finns dessa sorter från -14 skörden i lager:

Citra	Aramis
Mosaic	Galena
Amarillo	Willamette
Cascade	Perle
Centennial	Sovereign
Topaz	Progress
Magnum	Pilgrim
Aurora	

Butiksförsäljning för hemdistillering
Hantverksölbryggeri | Destillationsutrustning

vinland

Hantverksvägen 7, 437 36 Lindome
Sverige, Tel 031-990400

www.vinland.se

Hampus Olofsson och Michael Nilsson.

Det lokal

Vatten från egen brunn, skånsk humle, lokalodlat speltvete. Remmarlöv Gårdsbryggeri tar vara på det som finns i närområdet när de tillverkar öl på gården utanför Eslöv.

Till och med elen som behövs på gården och i bryggeriet är lokalt producerad i eget vindkraftverk. Och när malten använts i bryggningen skickas resterna, draven, som foder till kor och får i bygden.

Remmarlöv är en liten by strax väster om Eslövs stad. Där ligger gården med

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 gästa 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

a i fokus på Remmarlöv

samma namn som byn och bryggeriet. Gården har varit i familjen Nilsson i flera generationer och är inriktad på uppfödning av avelshöns. Ägarna heter Michael och Michéle Nilsson och bryggare är Hampus Olofsson.

Började på Malmö Brewing

Hampus är bekant för många Maltemedlemmar från sin tid som bryggare på Malmö Brewing och även bakom baren på krogen Hamnmästaren i Malmö. Hampus är utbildad kock men hann egentligen aldrig börja jobba som det innan han började brygga öl. Han nämner Malmö Brewings Tomas Fransson som en stor inspirationskälla.

– Jag ser upp till honom, han har lärt mig mycket, säger Hampus.

Han anställdes på Remmarlöv genom Michael och Michéle i augusti 2014. Då fanns bryggverket på plats, från Ungern med en kapacitet på 1500 liter. Men bryggningen hade inte startat.

– Vi satte oss ned i många möten och diskuterade oss fram till vad vi ville göra, vilka öl vi skulle brygga och vilken personlighet bryggeriet och varumärket skulle ha. På köpet lärde vi känna varandra, berättar Hampus.

Därefter följde ett antal provbrygder och Hampus skrev samtidigt olika ölrecept.

– Vi provade också andras öl för att hitta vad vi gillar, säger han.

Basutbud

Provbrygderna ledde fram till de tre öl som är Remmarlövs basutbud. De är ***Jeenius Pale Ale, Holley Blond Ale*** och ***Crimson Red Ale***. Dessa släpptes samtidigt i januari 2015 som bryggeriets första öl på marknaden. Förutom dem bryggs säsongsöl, som julölet ***Red Slope Imperial Red Ale***.

– Det är väl inget traditionellt julöl, men

perfekt till stunden efter att julmaten ätits. Vi har satsat på mer av allt i ölet och det är torrhumlat och håller 8,2 procent.

I dagsläget säljer de tre basölen ungefär lika mycket av varje på Systembolaget som är Remmarlövs främsta marknad. Deras öl går att hitta på krogar också, i Malmö och Eslöv bland annat, men det mesta levereras till systemet.

Företag och grupper kan få en guidad visning av bryggeriet och i den pub som byggts i direkt anslutning har man tillstånd att servera provsmaker utan att kunna erbjuda varm mat.

Remmarlöv värnar om det lokala. De köper en del skånsk humle, men den räcker bara till en liten del av produktionen och används i ölet Local Hops. I saisonölet The Farmer har lokalodlat speltvete använts.

Söker balans

Hampus Olofsson säger att hans ambition är att brygga balanserade öl med rena smaker, hitta bra kombinationer av humle.

– Det är kanske enklare att få höga poäng på ratebeer om man gör humlestarka öl. Men när man tänker tillbaka på goda öl så minns man oftast harmonin, inte den våldsamma beskan.

Han dricker, förutom de egna ölen, gärna öl från Malmö Brewing, Brewski, Brekeriet och amerikanska Firestone Walker och Lagunitas.

Lager nästa?

När jag ber honom blicka framåt berättar han att det inte finns några planer på suröl, inte heller är porter och stout prioriterade.

– Nej, det handlar då snarare om att brygga lager.

På gång att levereras är ett större bryggverk på 3000 liter, en fördubblad kapacitet alltså. Det ska vara på plats i februari.

TEXT OCH FOTO: PER LINDHOLM

Syltan: Från stor st

Från stor stark till kvalitetsöl och utvalda råvaror på matmenyn. Sedan Roger Eriksson tog över kvarterskrogen Syltan för två år sedan har mycket förändrats. Och Syltan har blivit populärt bland ölintresserade Malmöbor.

Roger Eriksson kommer ursprungligen från Stockholm. När andra barnet föddes tyckte familjen att bostadspriserna i Stockholm innebar för lite kvalitet för pengarna och beslutade att flytta till Skåne. Nu är det 22 år sedan och Roger har lämnat IT-branschen för att i stället driva krogen Syltan på Östra Förstadsgatan 2 i Malmö.

Syltan har funnits under olika namn i många år, bland annat som Kaggen och Reginas.

– Det var förr en kvarterskrog för ett klientel som gillade stor stark, lite för mycket till och med. Priserna var låga, berättar Roger.

När han tog över för två år sedan hade han en tydlig vision.

– Jag ville skapa ett bra ölställe, kombinerat med vällagad mat som tillverkas från grunden med bra råvaror. Men det största fokuset på öl.

Det mesta i lokalen är detsamma. Det tog omkring ett halvår att byta gäster när nya Syltan öppnade. De nya är yngre och har ett genuint intresse av mat och dryck.

USA-öl

Syltan har ett litet utbud av suröl och ett stort av USA-öl på flaska. På fat finns åtta öl från 30-litersfat som står i kylskåp bakom baren.

– Jag tycker att USA är det land som gör de häftigaste produkterna. Jag gillar kraftfulla IPA och gärna dubbel- och trippelvarianterna.

Flaskölen uppgår till 70-80 stycken och visas upp på en vägg precis bredvid baren.

– Vi har en ganska jämn fördelning av försäljningen mellan flaska och fat. På väggen kollar man efter nyheter på flaska, vi har något nytt varje vecka. Sedan vi startade för två år sedan har vi haft 350 olika öl.

Beer Ditch
Bar & Restaurant

Stort ölsortiment i mysig retromiljö

Öppet:
Ons – Tor: 17.00-24.00
Fre – Lör: 17.00-01.00

Välkommen till Beer Ditch, ditt vardagsrum.
Nobelvägen 24

www.beerditch.com
Vi finns på Facebook och Instagram

ark till kvalitetsöl

Ljus lager säljer fortfarande mest, men det går inte att beställa en stor stark.

– Vi vill att gästen väljer öl med samma omsorg som de väljer mat. Vi provocerar gärna lite och tar en diskussion.

Positiv till Malte

Prismässigt ligger Syltan lägre på ölen än de stora ställena. Särskilt gäller det de stora flaskorna där Roger vill uppmuntra till att ett sällskap delar på en flaska.

Gästerna är till stor del boende i de omkringliggande kvarteren som uppskattar att det finns en kvarterskrog med kvalitet i området. Allt fler ölentusiaster hittar också hit, inte minst tack vare Sällskapet Malte.

– När ni ordnade öltipspromenaden i våras fick många veta att vi finns. Det var superbra, vi serverade 220 smakprover den dagen och hade kö till baren.

Roger är positiv till Malte.

– Ni bidrar starkt till att sprida intresset för öl. Hembrygdsfestivalen ökar engagemanget för bryggning och det är kul för mig att höra gästerna berätta om deras bryggförsök hemma i köket.

Roger Eriksson bakom baren på Syltan.

Färska råvaror

Det geografiska läget i de norra delarna av centrala Malmö innebär lägre hyror men samtidigt att turister och tillfälliga besökare inte direkt ramlar över krogen.

– Hyrorna centralt i staden är väldigt höga, då krävs det en helt annan rusch på klientelet. Staden är på väg att växa hitåt, centrum expanderar åt vårt håll. Fler fastigheter blir bostadsrätter. Men det är en tuff bransch att driva krog. Det är många skatter och pålagor.

På matmenyn finns bland annat charkuterier, älgköttbullar, hamburgare, fish and chips och musslor marinerade i veteöl. Öl används även i andra rätter.

– Vi är väldigt noga med att använda färska råvaror och vi vet varifrån de kommer. Det gör förstås maten lite dyrare men vi vill att gästerna ska fundera på vad de stoppar i sig. Vi kan stå för allt vi serverar vilket vi måste kunna för att vara ett bra kvartersalternativ.

Ölprovningar

Syltan har också ölprovningar för gästerna. De får prova åtta öl och ges baskunskaper i öl och ölhistoria.

– Vi går igenom de öl vi har och alla får bilda sig en uppfattning om vad det är de smakar. Vi vill öppna ögonen på dem för den ölvärld som finns.

– Det finns öl för alla tillfällen, det är en fascinerande utveckling som skett. Öl är så mycket mer än en mat- eller sällskapsdryck. Samtidigt ser jag inte ned på de stora bryggerierna. Har de en bra produkt så är jag intresserad av den.

På frågan om trender i öldrickandet svarar Roger att IPA är på väg att backa.

– Jag anar en trend där det finns ett intresse att dricka lager med nya spännande smaker, vilket ställer höga krav på bryggarna. Där skulle de stora bryggarna kunna ha en fördel. Det skulle vara en stor utmaning för mikrobryggerierna att brygga bra och spännande lager.

TEXT OCH FOTO: PER LINDHOLM

Jonas Carlsson Stroh, Patrik Norrlöf, Magnus Rönnerup, Mathias Olofsson och Christian Kapusta på Bishop's Arms, Gustav.

Möte med Minus -1

Att nå ut till en bredare krets öldrickare och få snabb återkoppling från kunderna. Det är några av fördelarna med att brygga till en pub jämfört med hemma, säger gänget bakom bryggeriet Minus -1, som finns i källaren till Bishop's Arms på Gustav Adolfs Torg i Malmö.

Hittills har Minus -1 varit en framgång. Ekonomin är i ordning och Bishop's vill att de ska brygga mer öl; allt går åt på några dagar.

– Vi hade lätt kunnat ha fler kranar med våra öl på, säger Jonas Carlsson Stroh som tog initiativet till att starta pubbryggeriet.

Humlebladet har tidigare skrivit om Malmös andra pubbryggeri Minus -1 som kom igång på riktigt efter sommaren. Nu fick vi en möjlighet att sitta ned över ett glas öl med killarna bakom bryggeriet. Vi träffas förstås på Bishop's.

På plats runt bordet finns: Jonas Carlsson Stroh, Solobryggeriet, Mathias Olofsson, Ölofsson Brewing, Christian Kapusta, Kapusta Brewing, Magnus Rönnerup, Living Dead Brewery, Patrik Norrlöf, Hasse Fasan. Henrik Nordmark från Lazy Kitty Brewing saknas liksom Milos Savic och Timo Widell från Brewbros.

De samlas alltså under namnet Minus -1 och brygger öl för Bishop's Arms på Gustav Adolfs Torg i pubens och hotellets källare, närmare bestämt i en tvättstuga som inte längre används.

Når ut bättre

Alla åtta är hembryggare sedan flera år. Jonas har bryggt kommersiellt som konsult på Lilla Ölfabriken och Magnus brygger på Stockeboda.

– Minus -1 har inneburit att vi når ut med våra öl till folk på ett mycket bredare sätt än bara till kompisar, släktingar och grannar, säger Magnus.

Och bryggkompisarna instämmer.

– Ja, själva bryggandet skiljer sig inte så mycket från hembryggandet, utan det är mest att kunna få ut ölet brett, förklarar Mathias.

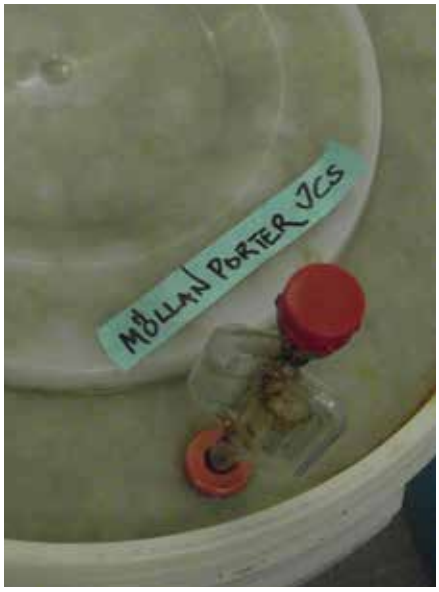
– Vi brygger i liten skala. Volymen är fortfarande på hembryggarnivå, säger Christian Kapusta.

Sedan starten i augusti och fram till november då detta skrivs har bryggarna levererat 20 olika öl till puben. I snitt säljs 200-300 liter öl från Minus -1 per månad. Alla bryggare gör sina egna stilar.

– Vi har full frihet att välja vad vi brygger, ingen påverkar oss, säger Patrik Norrlöf.

Och hittills har det varit ett ytterst varierat utbud.

En bryggning tar cirka fem timmar. Tappning och administrativa sysslor



tillkommer. Uppskattningsvis lägger varje bryggare tio timmar varje månad på Minus -1.

Någon lön tar man inte ut och bryggeriet går med en liten vinst.

– Vi gör inte det här för att tjäna pengar, kommenterar Christian.

Priset på ölet ut till kund styrs inte alls av Minus -1 utan av Bishop's. Priset varierar lite beroende på hur mycket ölet kostar att framställa, hur dyra råvarorna är.

Konkurrerar på lika villkor

Det är inte busenkelt för pubgästerna att se vilken fatkran som serverar det lokalbryggda ölet. Endast en liten humlekotte med rulltrappa på pumpklippet anger att det är bryggt i källaren. Varje bryggare frontar med det egna bryggerinamnet; det är alltså bara själva bryggverksamheten i källaren som är Minus -1. Och det har förstås både för- och nackdelar.

– Folk jämför med de andra ölen. Puben har många turister som vill prova lokalt öl och de kanske inte hittar vår kran så lätt. Samtidigt konkurrerar vi lite på samma villkor som de andra ölen på bardisken och får lite mer rättvisande kommentarer från gästerna, säger Jonas.

– Personalen är bra på att presentera ölen och berättar gärna för den som är intresserad

Deras öl säljs ofta i glasstorlekarna 20 och 40 centiliter, eller som smakprov på 10 centiliter.

Varje öl som Minus -1 brygger fyller två fat á 20 liter. Bryggverket har man fått låna av Brekeriet och det är en 50-liters Braumeister.

– Ett fat räcker i två till tre dagar som mest, berättar Jonas.

Det finns i dagsläget inga planer på att flaska ölen. Det beror på att man helt enkelt inte har kapacitet att brygga mer än vad man levererar till puben på fat.

På frågan om hur Minus -1 kommer att vara om två tre år svarar bryggarna att de antingen gått skilda vägar eller byggt ut bryggeriet på annan plats.

TEXT OCH FOTO: PER LINDHOLM

Matan Levy — köksmästa

I förra numret av Humlebladet kunde ni läsa om hur Thomas Fransson, bryggare på Malmö Brewing C:o, påverkas av smaker, inte minst de i köket intill bryggeriet. Där huserar Matan Levy som köksmästare och han bekräftar hur han och bryggarna utbyter tankar om smakupplevelser dagligen.

Sedan baren byggdes ut i och med att Taproom skapades har menyn inspirerats av köket i södra Kalifornien vilket är lite av en utmaning för Matan eftersom han är uppvuxen i Chicago. Själv beskriver han maten som panamerikansk, med influenser från USA:s pubmat, kryddad med Malmöhumor. För att utmana sig själv och gästerna ser han på råvarorna med ett spädbarns stora ögon, mat ska vara en dialog mellan kocken och besökaren, med serveringspersonalen som tolkar. Målet är att uppnå en känslomässig reaktion.

Efterhand har jag själv märkt att man påverkas inte bara av årstiden utan också av konventioner. Matan berättar hur merguez, en nordafrikansk kryddig korv baserad på lamm, inte får den uppmärksamheten den förtjänar. När gästerna inte vet vad det något är undviker de det. Samtidigt är risken med att skriva ut att det är korv, att de har förutfattade meningar. I bästa fall leder det till precis den dialog han vill ha.

Även begreppet taco är djupt rotat i svensken, fredagsmys, köttfärssås på knapriga majsbröd med ost. De tacos som dyker upp på tallriken här är raka motsatsen: nygräddade och mjuka med utsökt pålägg. I flaskor på bordet finns handgjorda såser med chili och andra smaker i hela skalan från fruktigt till brännande hett.

Följer årstiderna

Här måste Matan använda de bästa råvarorna. Lokala råvaror när det är möjligt, vilket är svårt med exempelvis ananas, men leveranskvalitet är ännu viktigare. Det som finns i närområdet är säsongsanpassat så menyn följer årstiderna, men även för att gästerna inte lockas lika mycket av samma smaker året runt. Till exempel anpassas hamburgare efter årstiden; på sommaren mer sallad och tomat, karamelliserad lök och syltad svamp under den mörka delen av året.

Varför blir man då kock? Matans första matminne är från treårsåldern då hans pappa var fotograf. Pojken fick följa med på ett uppdrag i vilket pappan fotograferade mat. Väl hemma igen började Matan lägga upp frukter som stilleben. Under uppväxten fanns alltid fantastisk mat, lagad med 100 procents kärlek.

På high school läste han till smed vilket innebär tre dagars praktik varje vecka. Plötsligt lades smedjan ned och fadern, som då var snickare, var inblandad i ett restaurangbygge. Där behövdes en diskare och Matan fick jobbet. En vecka senare dök salladskillen inte upp och Matan bytte jobb. Matan har aldrig ångrat valet och just tiden som diskare är viktig – de flesta i ett restaurangkök har börjat sitt yrkesliv där och ser aldrig ned på diskarna; det är ett slitigt arbete men alla vet att det är det viktigaste jobbet i restaurangen.

Vidareutbildningen i Vermont var en femårig utbildning som omfattade tre praktikperioder. Många valde arbetsplatser i närområdet men Matan lockades av Seattle, Buenos Aires och Chicago för att få en så varierad erfarenhet som möjligt. Tvärs över gatan i Vermont fanns en pub som erbjöd ost och ölprovningar

Annonsera i Humlebladet

Nå 700 kvalitetsmedvetna

ölentusiaster i Skåne!

Välkommen att kontakta Lennart Sandberg via e-post: annons@sallskapetmalte.net.

are med gott ölsinne

> Under uppväxten fanns alltid fantastisk mat, lagad med 100 procents kärlek.

och han minns ännu hur en rökig öl från Allagash Brewing fick honom att bli sugen på rågbröd med pastrami. Någon månad senare smakade han sin första syrliga öl, ***Rodenbach Grand Cru***, följt av den första surölsbakfyllan...

Tre kombinationer

Det är tydligt att öl påverkar Matans tankegångar när menyn komponeras. I hans sinne finns tre olika möjligheter att kombinera mat och öl. De kan komplettera varandra, förstärka smaker och skapa en harmoni - som kombinationen av Brewdogs IPA ***Jackhammer*** och riktigt surbesk grapefrukt. De kan bryta varandras smaker, vilket är raka motsatsen men fortfarande kräver en balans.

Till sist finns jokern, helt tokigt som ***Christmas Paradox 2012***, Brewdogs romfatslagrade stout, kombinerad med kokosnöt. Inget är fel, utom möjligen blåmögelost och suröl, det är gästen som får avgöra om det är bra eller dåligt och Matan får oftast veta det.

TEXT OCH FOTO: JONAS CARLSSON STROH

Brekeriet utökar i Landskrona

Surölsbryggeriet Brekeriet finns numera i Landskrona efter att ha flyttat bryggningen från Djurslöv utanför Staffanstorp. Ett nytt bryggverk är på plats som möjliggör en ökad produktion.

De tre bröderna Ek som utgör Brekeriet har hyllats internationellt för sina skapelser, bland annat av Garret Oliver som är bryggmästare på klassiska Brooklyn Brewery i New York. På bara några år har de vuxit från liten importör av förstklassiga drycker till tillverkare av svåråtkomliga öl, ofta syrliga.

Just syrligheten hänger ihop med expansionen, i Djurslöv har de bryggt och jäst öl med både bakterier och egna jäststammar. De jäser på såväl ståltankar som träfat, något som andra bryggerier är ytterst försiktiga med, särskilt när det gäller bakterier eller brettanomyces-jäst.

Problem med ystemet

När de lanserade sina första öl fanns de i ett fåtal systembutiker nära bryggeriet utanför Staffanstorp. När Systembolaget ändrade sina rutiner för småskaliga bryggerier drabbades Brekeriet eftersom flera öl ofta varit restnoterade och därför inte sålt tillräckligt för att få finnas kvar i sortimentet. Lite av ett moment 22 förstås, och kritik mot Systembolaget kom från många håll.

De öl vi minns från tiden innan den ändringen var inte syrliga och det har heller aldrig varit Brekeriets ambition att bara göra syrliga eller fatlagrade öl. ***Funkstarter***, ***Brillant*** och en tredje saison som hette just ***Saison*** hör till exemplen. De hade också ett julöl som hette ***Brettlehem*** och inga av dessa var märkbart syrliga men däremot har de fått höga betyg på RateBeer, precis som nästan allt de levererat.

2000 liter

Expansionen i Landskrona ska åter göra det möjligt att brygga dessa öl, dessutom utökar de produktionen generellt. Det nya bryggverket är på 2000 liter, en bra bit större än i Djurslöv. De har också investerat i flera jästankar och en buteljeringsanläggning som trycker ur sig tusentals flaskor på mycket kort tid. De syrliga ölen slutar de inte med, de kommer att bryggas i Landskrona för att transporteras till Djurslöv där de ska jäsa.

Det nya bryggeriet luktar betong och industrihistoria, inrymt i Weibulls gamla fröfabrik nära järnvägen. Stickspår går in i området och skyltar berättar att hantering av spannmål fortfarande sker i närheten. En rejäl sanering, följt av slipning, målning och plattsättning har varit nödvändig. Allt är inte klart när jag träffar Fredrik Ek på plats men de har testbryggt en gång och ska några dagar senare göra ett samarbete med Florida-baserade Cycle Brewing.

Gott om utrymme

I källaren under bryggeriet huserar fortfarande spindlar och Fredrik pekar på ett schakt där de kommer att kunna hissa ner träfat för långlagring. Jag tänker osökt på Cantillon, det belgiska lambikbryggeriet, men jag förstår att de kommer att vara ytterst försiktiga med bakterier i denna lokal. Stadiga betongpelare bär upp hela fastigheten och det känns som om byggnaden från 1940-talet skulle motstå

de kraftigaste naturkatastrofer. Det är fullt med skrymslen och vrår. En del ska så klart bli kontor och fikautrymme men här finns plats för ytterligare expansioner på både bredden och höjden.

Frågan om systembutikerna är dock inte löst även om de vid flera tillfällen gjort exklusiva webblanseringar där man på Systembolagets hemsida kunnat beställa enstaka flaskor av större flaskor. Min egen tanke är att när vi nu har ett bryggeri i världsklass i södra Sverige handlar det inte om att företaget ska övertala Systembolaget om att få sälja sina öl; det är monopolets ansvar mot konsumenterna att se till att de kan sälja dem. Vi får se hur det går.

Landskrona stad satsar på fröfabriken tillsammans med fastighetsägaren Serneke. På femte våningen finns ett antal ateljéer för lokala konstnärer. En arkitekt specialiserad på ombyggnad av just industrifastigheter anlitades och man ritade även in en utställningslokal. Byggnaden är jättelik, här kommer skapande av olika slag att kunna inrymmas. Öl är också kultur!

TEXT OCH FOTO: JONAS CARLSSON STROH

Vi var ett glatt gäng på åtta personer som i augusti gav oss i kast med den så kallade Bermondsey Beer Mile i sydöstra delarna av London. Många av bryggerierna ligger i valv under järnvägen. Här finns också många andra småföretag såsom bagerier, ostbutiker, charkbutiker och några matställen.

Bermondsey: en mile m

Vare sig man är ölnörd eller bara lite ölintresserad, kan denna bryggeritur vara en väldigt trevlig sysselsättning i London.

Redan klockan 10.00 startade vi vår bryggeritur på The Kernel Brewery. Tips: kolla alltid hemsidorna för aktuella öppettider, de flesta har bara öppet på lördagar.

The Kernel Brewery

Bryggeriet grundades 2009 av hembryggaren Evin O'Riordain, och har blivit lite "farfar" bland bryggerierna på Bermondsey Beer Mile. Kernels pale ales och IPA har ofta samma grundrecept, som smaksatts med olika humlesorter, och därmed blir humlens inverkan tydlig. Kernel brygger även andra öltyper, som brown ale, porter, stout och sour. Det finns åtta öl på fat och flaskor till försäljning.
Arch 11, Dockley Road Industrial Estate
London SE16 3SF
Telefon: 020 7231 4516
E-post: contact@thekernelbrewery.com
Webbplats: http://thekernelbrewery.com
Öppettider: lördagar 09.00 till 14.00

Brew By Numbers

Detta bryggeri startades 2012 och växte snabbt ur sin gamla lokal. Sedan 2013 finns de på nuvarande adress. Märkningen av ölen görs med siffror, där första siffran visar ölstil och andra siffran visar variant. Exempel på siffermärkning: 07 06 betyder Witbeer och Saas. De brygger många olika öltyper med stor variation. Det finns sex kranar och flaskor till försäljning.
79 Enid Street
London SE16 3RA
Telefon: 020 7237 9794
E-post: info@brewbynumbers.com
Webbplats: http://brewbynumbers.com
Öppettider lördagar 10.00 till 17.00

The Bottle Shop

Namnet säger det mesta och konceptet är enkelt – här finns över 200 lokala och internationella flasköl, dessutom finns tre fyra fatöl.
128 Druid Street
London, SE1 2HH
Telefon: 020 3490 9252
E-post: SE1@bottle-shop.co.uk
Webbplats: http://bottle-shop.co.uk
Öppettider: lördagar 10.00 till 18.00

Southwark Brewing Company

Southwark Brewing Company satsar på traditionellt bryggd brittisk öl, men använder moderna recept.
46 Druid Street
London SE1 2EZ
Telefon: 020 3302 4190

ed lokalt öl

E-post: info@southwarkbrewing.co.uk
Webbplats: http://southwarkbrewing.co.uk
Öppettider: lördagar 11.00 till 17.00

Anspach & Hobday/Bullfinch Brewery

Paul (Anspach) och Jack (Hobday) grundade Anspach & Hobday för att skapa en bättre ölupplevelse, Vägledda och inspirerade av vågen av samtida craft-beer-bryggerier är deras vision att brygga bättre öl och placera London i mitten på kartan för europeisk öl. Värd att test är bland andra deras porter. Anspach & Hobday delar lokal med Bullfinch Brewery, som mer inriktade på humlestinna öl.
118 Druid Street
London. SE1 2HH
Telefon: 0208 617 9510
E-post: hello@anspachandhobday.com
Webbplats: http://anspachandhobday.com
Öppettider: fredag 17.00 till 21.30, lördag 11.00 till 18.00

UBrew

Ett ”öppet” bryggeri där du kan brygga ditt eget öl med professionell hjälp, men det går också att prova andras skapelser.
Old Jamaica Business Estate, 24 Old Jamaica Rd, London SE16 4AW
Webbplats: https://ubrew.cc/
Öppettider: lördagar 11.00 till 17.00

Partizan Brewing

Detta bryggeri har funnits några år och skapar ständigt nya brygder. På själva bryggeriet finns knappt några sittplatser, men ölen är absolut värd att testa.
8 Almond Road
London SE16 3LR
Telefon: 020 8127 5053
E-post: info@partizanbrewing.co.uk
Webpplats: http://partizanbrewing.co.uk
Öppettider: lördagar 11.00 till 17.00

Fourpure Brewing Co.

Det här bryggeriet ligger inte under järnvägen, men nära South Bermondsey Station och tunnelbanan. Lokalen är hangarlik, vilket ger utrymme för att brygga ganska mycket öl. Fourpure är ganska nytt och enligt vissa är deras IPA en av de bästa i London.
22 Bermondsey Trading Estate
Rotherhithe New Road,
London SE16 3LL
Telefon: 020 7231 9763
E-post: info@fourpure.com
Webbplats: http://fourpure.com/
Öppettider: lördagar 11.00 till 17.00

TEXT OCH FOTO: TOMAS OCH LENA LINDOHF

På ölfestival i Dublin

När Anders Hall frågade mig om jag var intresserad av en resa till Dublin så var jag det mest för jag tyckte landet och naturen verkade spännande, jag hade inte hört något om intressant öl därifrån. Men anledningen till resan var en ölfestival i Dublin i slutet av augusti. När jag kollade på den så var enda bryggeriet som jag hört om O'Hara's, men festivalen skulle ha över 50 öl- och ciderbryggerier med över 200 öl och cider.

Första dagen var vi på festivalen 30 minuter innan de skulle öppna och då brukar det vara kö på andra festivaler, men inte här, knappast någon alls där. OK, som i Italien trodde jag, personalen kommer 30 minuter efter att de skulle ha öppnat, festivalen öppnar en timme senare med nästan inga utställare för de kommer ännu en timme senare. Men icke, exakt på tiden så öppnade de och då var vi några i kö, vi hade köpt biljett för alla tre dagarna.

Klientbryggeri var bäst

En verkligt bra festival, alla bryggerierna var bra, ingen öl var riktigt dålig eller defekt och de flesta bryggerier hade flera som var riktigt bra. Pratade lite med flera av dem och tydligen hade mikroölboomen kommit i Irland för två år sen, så de flesta var inte äldre än så. Det var imponerande att finna 50 bra bryggerier på en så ny festival, jag tror att den bara funnits sen 2012.

De i mitt tycke som särskilt stack ut var Dungarvan Brewing Company, med en ***Strong Ale*** 10,4 procent på cask och ***Black Rock Irish Stout*** 4,3 procent, serverad enligt bryggaren på det gamla sättet från två casks, två tredjedelar nytt öl och en tredjedel sju månader månader lagrat.

Simon Lambert & Sons, ***Yellow Belly Collab IPA*** (de kallar alla sina öl Yellow Belly, inte att förväxla med det kanadensiska bryggeriet).

The White Hag, ***Stout Coffe Rocket*** 5,2 procent, stout serverad genom en randall fylld med kaffe.

Wicklow Wolf, Mountain Man och White Gypsy, bryggerier med flera bra öl.

Men det vi alla tyckte är Irlands bästa bryggeri är inte ens ett bryggeri för de brygger hos andra: Brown Paper Bag Project, ***Aul Bruin Bagger*** 6,4 procent, en flamländsk rödöl med körsbär.

Brown Paper Bag Project är ett klientbryggeri som har startats av två anställa på L. Mulligan. Grocer., bästa puben i Dublin. De heter Colin Hession and Brian Short och har även bryggt ***Black***

Coffe IPA, ett samarbete mellan dem och Kompaan och kaffetillverkaren 3FE, den var absolut resans bästa öl.

Så det slutade med att festivalen var så bra att vi var där alla dagarna, Det enda negativa var att det bara fanns två ställen att skölja glasen i varsitt hörn av lokalen. Det berodde nog på att irländarna inte häller ut öl; de drack upp hela glaset med öl som tack och lov bara var en halv pint. Även maten var bra där.

Efter festivalen kollade vi givetvis in Dublin, på förmiddagarna bland annat museer, som var intressanta och med fritt inträde. Och naturen är helt fantastisk, med buss och tåg tar man sig en bra bit både norr och söderut, både kusten och inlandet är väl värt en utflykt.

Kan passa på att tipsa om ni funderar på att resa dit så har de samma typ av kollektivtrafik som vi, deras jojokort heter leapcard och det finns ett för turister som bara kan köpas på flygplatsen. På det kan man åka med all trafik, flygbuss, bussar, spårvagnar och lokaltåg i Dublin och ett stort område runt om för 19,50 € i 72 timmar. Man kan köpa flera för de börjar inte gälla förrän första gången man använder dem.

Iriska skyltar

Ett par saker förvånade mig i Irland. Alla skyltar är skrivna på iriska, ett av världens äldsta talade språk, och tack och lov för det mesta i andra hand på engelska. I östra Irland och i synnerhet i Dublin används inte iriskan till vardags och jag hade inte sett den på någon av webbsidorna jag kollat på innan resan, men det är Irlands officiella språk. Pratade med en servitris om det här en av dagarna och hon sa att de studerar det 12 år i skolan och därefter hade hon aldrig använt det.

Det andra är att i princip alla irländare är färgblinda, det verkar så i alla fall för alla går mot rött på övergångsställena. Ändå är de väldigt noga med att trycka för grönt sen går de mot rött, kan bero på att det är grönt i 3 sekunder, gult i 5 sekunder (ja det är gula ljus vid övergångsställa också) och sen rött i 5 minuter.

Bra pubar

Dublins pubar är också bra, de två bästa är förutnämnda L. Mulligan. Grocer. och mittemot bästa dryckesbutiken, de ligger båda på Manor Street. Den andra är W.J. Kavanagh's på Lower Dorset Street, de har även en butik men inte så bra som den andra.

Ett bryggeri som även har en kedja av pubar är Galway Bay Brewery. Bryggeriet ligger i Galway på västkusten och startade som ett pubbryggeri 2009 men nu är de ett av de största av de små. De bryggde 3500 hektoliter förra året men planerar att investera 1 000 000 euro för att kunna brygga 40 000 hl. Förra året bryggde alla Irlands mikrobryggerier tillsammans 86000 hl.

Galway Bays öl är verkligt bra, särskilt deras ***Imperial IPA, Of Foam and Fury***. Deras pubar har förutom de egna ölen ett bra urval av andra verkligt bra fatöl, både irländska och från övriga världen. Och maten är minst lika bra, särskilt lunchen är att rekommendera, de har ett erbjudande som kallas 8 for 8. Det innebär åtta olika rätter, alla för åtta euro vardera, så det blev flera av deras pubar när de öppnade 12.00. De har sju pubar i Dublin området och två i Galway, men planerar att öppna i hela landet som till exempel i Cork och Limerick. Konstigt nog var de inte med på festivalen.

TEXT OCH FOTO: PETER PERSSON

Länkar

www.irishcraftbeerfestival.ie: Festivalens hemsida
www.dublinbeerguide.com: Bra pubguide för Dublin
http://lmulligangrocer.com: L. Mulligan. Grocer
www.drinkstore.ie: Ölaffären
www.galwaybaybrewery.com: Galway Bay Brewery

42 TAPPAR
EGET BRYGGERI, SURÖLSKYL
NYTT KÖK

Vår idé kring tapparna
10-20 egna öl, Malmö Brewing co
5-10 andra lokala bryggerier
10-30 bryggerier från hela världen
2 cider
1 mjöd

Vår idé kring övrig dryck
Lagringsbara specialöl på flaska
Rött, vitt och rosévin
Mackmyra Whisky
Flera sorter alkoholfri öl

TAP ROOM
& RESTAURANT

EST. 2010 - SWEDEN
MALMÖ BREWING CO

ÖPPETTIDER
MÅN - TIS 17.00 - 23.00
ONS - TOR 16.00 - 01.00
FRE - LÖR 16.00 - 03.00

www.malmobrygghus.se
+46 (0)40-209685
bokning@malmobrygghus.se
BERGSGATAN 33

like us on facebook

TAPROOM MALMÖ

Medlemsaktiviteter nästa år — ett urval

Sällskapet Malte är en aktiv förening och som medlem har du många aktiviteter att välja bland. Här är en del av det vi erbjuder under 2016.

Fredag 29 januari: Ölprovning Öl & Smak, Limhamns Folkets hus
Vi har åter bjudit in Gustibus för en sensorisk övning i kombinationen av öl och de fem grundsmakerna.

Fredag 11 mars: Ölprovning Nummer 1, Limhamns Folkets hus
En tillbakablick på sex favoriter vid våra provningar genom åren. Ölnostalgi?

Måndag 28 mars – lördag 2 april: Malmö Beer Week
Hela Malmö fylls av aktiviteter i ölets tecken! Veckan inleds annandag påsk och avslutas med Malmö Öl- och Whiskyfestival. Mer information på www.facebook.com/malmobeerweek.

Onsdag 5 april: Ölprovning Skånederby, Limhamns Folkets hus
Antalet bryggerier ökar i hela Sverige, inte minst här i söder. Vi ställer upp Skånes ölstäder mot varandra i en smakrik duell. Valet av dag mitt i veckan beror på Kristi Himmelfärdshelgen.

21 maj: Öltipspromenad, Malmö
Senast gick vi runt mellan 11 krogar en solig dag för att prova lika många öl och försöka identifiera dem. Vackert väder är svårt att utlova så här långt i förväg, men skummande trevlig stämning är vi övertygade om!

Kostnadsfri aktivitet, bortsett från smakproverna som köps på respektive restaurang.

Juni: Ölresa med övernattning, Småland/Västergötland
Denna resa planeras fortfarande med de värdshus och bryggerier vi ska besöka så datum är inte satt. En helg med övernattning, packad med exklusiva besök bland det bästa längs vägen en bit norrut. Mer information kommer under våren.

Välkommen!

Sallerupsvägen 18, korsningen Nobelvägen, 040 - 29 48 88, sasokras.se, Välkomna!

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

Pubrunda i sensommarsol

En härlig sensommarlördag med soligt väder åkte ett tjugotal Maltemedlemmar över till Köpenhamn för den årliga pubrundan i den danska huvudstaden.

Klockan var sen förmiddag då vi ankom till första stoppet Warpigs, där en del valde att äta lunch, förutom att prova en del av det gedigna fatölsutbudet. Därifrån var det en kort promenad till Mikkeller Bar på Victoriagade. Mitt val där blev ***Spontanframboos*** som trots sina 7,7 procent kändes fräscht uppfriskande mitt på dagen.

Ölbaren med bättre öppettider

Vi vandrade vidare till närmaste hållplats för buss 5a som kör från Rådhuspladsen mot Nörrebro. Där ligger Ölbaren på Elmegade, ett av de första ställena i Köpenhamn som började med kvalitetsöl. Tyvärr har baren under många år haft väldigt begränsade öppettider så den har för svenskar varit ganska svår att besöka. Men nu har de utvidgat öppettiderna och på lördag och söndag kan man få öl redan från 13.00.

Ölbaren är ett litet och enkelt ställe med tillmötesgående personal och avslappnad stämning. De erbjuder 21 fatöl och 83 flaskor och det är ett fantastiskt bra och noga utvalt ölutbud. Jag smakade ***Einbecker Urbock, Lervig Brewer's Reserve Barley Wine,*** som legat på bourbonfat (13 procent), ***Amager Arctic Sunstone*** och ***Flying Couch Mr Brownstone***.

Mikkeller & Friends

Nu var det dags för en busstur igen och vi fortsatte längre upp i Nörrebro. En kort promenad från Nörrebro Runddel ligger Mikkellers andra bar i Köpenhamn, Mikkeller & Friends. Ett gäng tog plats på trottoaren och njöt av sensommarsolen, medan andra valde baren en halvtrappa ned.

Här smakades bland annat ***Dill*** från To Öl och Mikkellers ***Milk Stout***.

Solen fortsatte att skina och vi gick vidare genom Köpenhamn till Rantzausgade där baren Kölsters ligger. Kölsters är ett litet bryggeri och detta är deras utskänkningsställe. De producerar både öl och cider och allt är organiskt. Jag smakade öl gjort med fläder.

Pubrundan fortsatte till Ölsnedkeren och därefter Örsted Ölbar och därmed hade vi provat en del av de många fantastiska ölbarer som Köpenhamn har att erbjuda.

TEXT: PER LINDHOLM
FOTO: TOMAS LINDOHF

Med en god öl utanför Mikkeller & Friends. Överst: På Mikkeller Bar, Victoriagade.

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

Pubquiz

Briljera med dina kunskaper genom att delta i vårt pubquiz.
Vi utlovar en trevlig stämning, god dryck samt fina priser.

Gustav Adolfs torg: Utvalda söndagar kl. 19.00
med Lisa Snellström och Jonas Carlsson Stroh

Savoy: Utvalda måndagar kl. 19.00 med Per Nobäck

Lunch på Gustav Adolfs torg

Vardagar, kl. 11.30 – 16.00
Inkl. soppa, sallad, bröd,
vatten och kaffe.

Öl- och whiskyprovningar

Håll utkik på våra Facebooksidor
för aktuella provningar och annan
intressant information.

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