Sällskapet Malte — Skånes ölentusiaster

Humlebladet

Nummer 2 2009

Green Lion Inn har öppnat sid 3 • Malte drog till skogs sid 13
Möt Oceanbryggaren Thomas Bingebo sid 14

Kort om öl

Stockeboda gård på Österlen har börjat brygga sitt eget öl. Stockeboda är en konferensanläggning med stugor, restaurang och festlokal och har en inriktning mot aktiva konferenser med paintball, lerduveskytte med mera.

Bryggverket kommer från Jönköping och har en kapacitet på 40 000 liter per år. Men Stockebodaölet ska bryggas i betydligt mindre kvantiteter för den egna restaurangen. Man satsar främst på ölprovningar och att lära besökarna hur öl bryggs. Maltemedlemmen Alan Dougan har funnits med i etablerandet av bryggverksamheten.

Carlsberg är ett av två varumärken som danskarna är mest stolta över. Det framgår av en undersökning där ett urval av befolkningen fått ange vilka livsmedelsmärken de anser bäst representerar urdansk tradition och kulturhistoria. Det andra livsmedelsmärket är smöret Lurpak.

Burköl har blivit populärt i Danmark. I Coops butiker utgör burkölet nu 45 procent av ölförsäljningen. Det kan jämföras med 34 procent för ett år sedan. Trots att burköl är dyrare än flasköl tycker konsumenterna att burkarna är mer praktiska och lättare att bära.

Ett innovationskonsortium med inriktning på ölkvalitet har bildats i Danmark. Grundare är fyra mikrobryggerier och ett antal företag med anknytning till bryggeribranschen.

Syftet med konsortiet är att utveckla kvaliteten på smak, stabilitet och de mikrobiologiska förutsättningarna för hygienisk ölproduktion. Man ska stötta de små bryggerierna och branschens råvaru- och teknikleverantörer med kunskap och verktyg för utveckling.

Kanadensiska Unibroubryggeriet har beslutat att stoppa all export av sina öl, enligt sajten beerticker.dk. Efter den 30 september tas inga beställningar från utländska importörer emot och från årsskiftet skickas inga flaskor utomlands.

Systembolaget har ***Maudite*** och ***Trois Pistoles*** i beställningssortimentet, men de står som slut hos leverantören.

Världens starkaste öl heter ***Schorschbock 31*** och bryggs av tyska Kleinbrauerei Schorschbräu. Ölet håller 30,86 procent alkohol och kostar 56 euro för 33 centiliter.

Danske Ølentusiaster har provsmakat och uppger att ölet smakar bland annat karamell, mogna stenfrukter, söt tobak och vanilj.

I höst kommer öl från Stone Brewing Company i San Diego, Kalifornien, till Systembolaget. Krogen och importören Oliver Twist i Stockholm ligger bakom detta och fyra öl ska finnas tillgänliga på pubar och via Systemets privatimport.

Innis & Gunn har släppt en ny "limited edition" exklusivt för Systembolaget i Sverige. ***Innis & Gunn Highland Cask*** är en deluxelagrad ale som legat på ekfat som tidigare lagrat single malt whisky från de skotska högländerna i 18 år. Alen får högt betyg bland ölkännare. Bryggmästare Dougal Sharp har låtit Innis & Gunn Highland Cask vila i 71 dagar på whiskyfat. Pris: 26.90 kronor, artikelnummer 11669-03.

Altbier är vi inte bortskämda med på Systemet men nu har ***Schlösser Alt*** kommit in från Düsseldorf. Altbier är överjäst och besläktat med brittisk ale.

Belgiska bryggeriet Liefmans var ju på fallrepet för något år sedan, men räddades när Duvel Moortgat gick in och tog över verksamheten. Nu har Duvel gjort om etiketterna och utökat med det nya ölet "Fruit Beer". ***Liefmans Kriek*** heter numera ***Cuvée-Brut***.

Foto: Schorschbräu

Systembolaget fick i oktober in Shepherd Neames jubileumsöl *1698* i 2009 års version. Ölet humlas tre gånger.

Guinness firar 250-årsjubileum i år och är still going strong. Bryggeriet ägs numera av internationella Diageo men har fortfarande Dublin som bas. Guinness står för mer än 60 procent av allt fatöl i Irland. Tre miljoner pints dricks varje dag i världen.

Brittiska CAMRA – Campaign for Real Ale – har nu passerat den magiska gränsen 100 000 medlemmar.

Organisationen startades 1971 av fyra killar som reagerade mot att real ale i allt fler pubar ersattes med keg-öl som var filtrerat och pastöriserat. Nästa hot mot den traditionella alen kom i slutet av 1970-talet då allt fler britter började dricka billig lager. Fortfarande pågår kampen för real ale som i dag endast utgör sju procent av ölmarknaden. 1994 var motsvarande siffra 17 procent.

SÄLLSKAPET GRUNDAT 1986 MALTE SKÅNES ÖLENTUSIASTER

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

Ansvarig utgivare: Tomas Lindohf
Redaktör: Per Lindholm
Layout: Ulrika Rask-Lindholm
Webbplats: www.sallskapetmalte.org

Adress: Humlebladet, c/o Lindholm, Bankogårdsgatan 52, 256 55 Helsingborg
E-post: humlebladet@sallskapetmalte.org
Annonser: Helsida 500 kronor, halvsida 300 kronor. Kontakta Lars Ahlgren, telefon 040-45 57 12
Upplaga: Cirka 300 exemplar
Tryck: Printing Malmö AB, oktober 2009,
ISBN 91-7726-095-9618

Åbro satsar på ölkvalitet genom Green Lion Inn

Det är inte ofta vi ölälskare har anledning att vara tacksamma mot Åbro Bryggeri. Men nu har den småländska lagerfabriken faktiskt bidragit till att utöka ölkulturen i Skåne. Gastropuben The Green Lion Inn i Malmö är en Åbrosatsning på god mat och ett brett utbud av kvalitetsöl.

DEN 1 OKTOBER invigdes *Green Lion* med öppet hus för speciellt inbjudna. Men puben har varit igång sedan mitten av augusti. Och det har varit full fart sedan starten trots att man inte alls gjort någon reklam för stället.

— Vi har haft jättemycket att göra hela tiden. Vi trodde aldrig att det skulle komma så många gäster med en gång. Ryktet har gått väldigt snabbt, säger Jennie Ullner som jobbar bakom baren på Green Lion.

Kanske har också artiklar i de största skånska dagstidningarna bidragit till att på kort tid göra Green Lion populär både för ölentusiaster, sportintresserade och dem som är ute efter en god matupplevelse.

Jennie Ullner är ju en gammal bekantskap för oss i Sällskapet Malte eftersom hon tidigare byggde upp en gedigen ölkultur på Bishop's Arms i Malmö. Nu ska hon bidra med sitt stora ölkunnande till att Green Lion verkligen blir den öloas många förväntar sig.

DET FINNS FLER kopplingar mellan Bishop's och Green Lion: föreståndaren Anders Morand har varit chef på Bishop's och det finns fler i personalen som har ett förflutet där. Även ölutbudet känns delvis likartat liksom delar av inredningen, även om Green Lion är mer påkostad och elegantare.

The Green Lion Inn ligger på Skeppsbron i Malmö, mittemot högskolan och nära den gamla flygbåtsterminalen. Det pågår ju en utbyggnad och renovering av Västra hamnen med nya företag och bostäder så läget är mycket intressant. Puben ligger dessutom bara fem minuters promenad från centralstationen så det är enkelt att slinka in för en pint efter jobbet om man är pendlare.

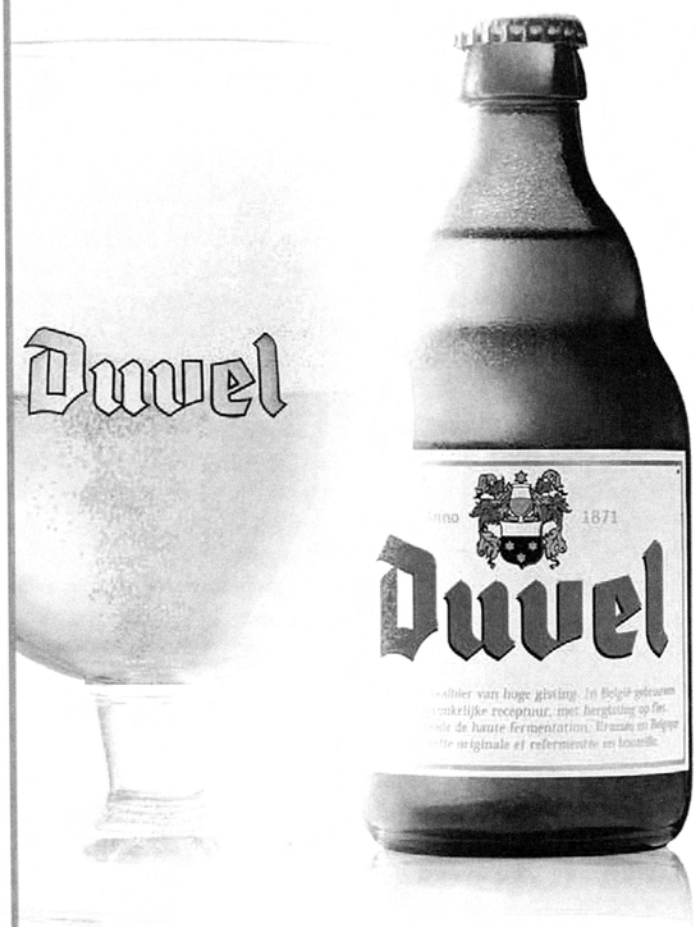
Men, samtidigt är Skeppsbron en bit från de vanliga stråken vid Lilla Torg, Stortorget etc. och det återstår att se hur kundflödet kommer att utvecklas.

TILL SKILLNAD FRÅN Bishop's öppnar Green Lion redan 11.30 måndag till och med fredag, lördag och söndag 13.00, och serverar lunch på vardagar fram till 14.00. Vill man äta à la carte finns bland annat odlad torsk, oxfilé, oxbringa och fish'n chips att välja mellan. Kockarna har lockats dit från Torso Twisted vilket bör innebära att maten är bra; viktigt om målsättningen är att vara en så kallad gastropub.

Green Lion ägs av Åbro Bryggeri och målet är att erbjuda ett bra ölutbud. Det enda som ska skvallra om att det är Åbro som står bakom är att deras öl utgör "stor stark"-sektionen.

forts. på nästa sida

SERIOUSLY
BELGIAN
BEER



8,5% vol. 24:90 kr (330 ml) art. nr. 1654 www.galatea.se

Duvel

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

Överst: Jennie Ullner är ett bekant ansikte för många Malte-medlemmar. Tidigare jobbade hon på Bishop's Arms i Malmö.

Till höger: I den väl tilltagna matsalen serveras lunch och à la carte av kockar som lockats från Torso Twisted.

forts. från föregående sida

Unikt för Green Lion är att Åbro, efter övertalning av pubens personal, faktiskt erbjuder ett av sina lageröl i ofiltrerad form.

Kanske finns det ändå hopp?

Lokalen är stor och ljus med tydlig brittisk pubinredning av mycket hög kvalitet. Lokalen är formad som ett L med en lång bar i vinkel. Ingången är på hörnan och det första man ser är en rad med åtta handpumpar.

Det är dock endast de fyra till vänster som är riktiga handpumpar med cask ale. De övriga "falska" handpumparna" har kegöl från Fullers.

På var sida om handpumparna finns 16 vanliga fatölskranar som till största delen innehåller olika Åbroöl, tysk och tjeckisk lager, vanliga ale etc. Vidare finns även fyra pelare upp till glashållarna där det sitter fyra kranar på varje. Här serveras de lite mer ovanliga ölen.

Allt som allt finns alltså 52 fatölspumpar och fyra handpumpar. Av dessa är dock omkring 32 dubbla, så antalet unika fatölspumpar ligger omkring 40, plus fyra handpumpar.

Ovanför glashållarna och i kylskåp bakom bardisken står pubens utbud av flasköl. Det hade varit imponerande för Malmö om det inte hade varit för ställen som Nya Tröls.

Sammanfattningsvis är The Green Lion Inn ett fantastiskt tillskott till Malmös och Skånes ölkultur och vi kan bara hoppas att utbudet av real ale kan breddas på sikt.

Per Lindholm
Tomas Lindohf
Foto: Per Lindholm

Färre besökare

Efter förra årets europeiska ölfestival på Carlsberg laddade Danske Ølentusiaster om och höll Københavnske Øldage i Valbyhallen i maj. Som vanligt var många danska småbryggerier på plats men även flera spännande utländska bryggare hade valt att visa upp sina öl för danskarna.

NÄRMARE 1000 ÖL fanns att välja mellan för de 7 401 besökarna. Ølentusiasterne hade räknat med omkring 10 000 besökare och det faktum att det kom 25 procent färre har gett upphov till debatt och analys i organisationen.

Den mest spännande av de nya utställarna var Christian Skovdal Andersens nya projekt Beer Here. Christian var en av grundarna av det utmärkta bryggeriet Ølfabrik-

Anders Flycht med flickvän Anette Borglin besökte ölfestivalen i Köpenhamn.

"Birdie at the 17th, Eagle at the 18th and a Hen at the 19th."

A most Gratifying Ale.

Old Speckled Hen är en av Englands populäraste ale. Även på den svenska marknaden har den en växande skara supporters. Old Speckled Hen uppskattas för sin unikt avrundade styrka och karaktäristiska bärnstensklara färg.

www.birramex.se

Art.nr: 1356-01

än väntat på danska festivalen

ken, som Malte hade som tema på en provning 2007.

I samband med att Ølfabrikken såldes till GourmetBryggeriet och Christian lämnade verksamheten fick han av konkurrensskäl inte brygga kommersiellt under en tid. Nu är han tillbaka med fantombryggeriet Beer Here.

Det betyder att han saknar eget bryggeri och i stället brygger efter egna recept hos andra, bland annat Søgaards Bryghus och skotska BrewDog.

Från vänster till höger: Ölbloggarna Fredrik och Andreas från "Malt Humle Jäst & Vatten", Anders från "Anders And Ale" och Markus från Bröderna Lindströms Ölkällare.

Det fanns flera spännande öl från Beer Here på festivalen, ***Essentia Bina***, en Imperial Porter med extra allt på 16 procent och ***Tia Loca***, ett öl som karaktäriseras som belgo-tysk veteöl. Det betyder att det är bryggt på belgisk malt, jäst med bayersk veteölsjäst och kryddat på belgiskt vis med apelsinskal och koriander.

Vidare hade man ***Dark Hops***, som man klassificerade som India Black Ale, ***Lupulus***, en Pale Ale, ***Fat Cat***, en Amber Ale och ***Kriekselikroxen***, en Imperial Oud Bruin. Ett välkommet tillskott till den danska ölmarknaden.

Mikkeller hade som alltid en stor mängd nya öl. Sedan en tid tillbaka brygger man en serie öl med endast en humlesort, i den så kallade Single Hop-serien. Nyheter här var ***Single Hop Cascade***, ***Nelson Sauvin IPA***, ***Nugget IPA*** och ***Warrior IPA***.

Bland festivalspecialarna kan nämnas ***Festival Special Edition 2009 Stella 0***, en korsbefruktning av Imperial IPA, Barley Wine och American Strong Ale vilket blir 10 procent välhumlad ondska enligt Mikkellers egen beskrivning.

Ett annat bryggeri som tar ut svängarna är Amager Bryghus. De kunde i år bland annat bjuda på ***Nitro***, en välhumlad Imperial IPA enligt amerikansk förebild och ***Amager Rated XX***, en humleexplosion brygd med 23 olika sorters humle.

Bland de intressanta utländska bryggerierna fanns De Molen från Nederländerna med en Barley Wine på hela 15,2 procent med namnet ***Bommen & Granaten***. Även italienska brygder var tillgängliga liksom en baskisk stout, ***Pagoa Zunbeltz***.

Puben Charlie's i Köpenhamn hade ett eget utställningstält på baksidan av Valbyhallen där man fick möjlighet att smaka real ale. Bland annat ***Harvey's Porter*** och ***Gale's Prize Old Ale***.

Gunnar Erlandsson
Per Lindholm

Två starka skäl...

Einbecker Ur-Bock Hell
SB nr: 1534-03 330ml
6,5% 15,90:-
Lansering 09-10-01

Janacek Comenius
SB nr: 1685-03 330ml
6,0% 15,50:-
Lansering 09-10-01

www.wickedwine.se

Hälften av alla som drunknar har alkohol i blodet.

Succé för Maltes öltipspromenad i Malmö

Inspirerade av Danske Ølentusiaster arrangerade Sällskapet Malte i början av sommaren en öltipspromenad i Malmö. Promenaden blev en succé med omkring 100 deltagare och det är troligt att den återkommer nästa år.

För dem som inte vet vad det handlar om så är det en aktivitet som är inspirerad (läs: skamlöst stulen) av Danske Ølentusiasters Øllets Dag som arrangeras i början av september över hela Danmark varje år. Köpenhamnsavdelingen brukar köra en "Gæt-din-øl-pubcrawl" (Gissa-din-öl-pubcrawl), vilket vi tyckte var en så pass bra idé att vi ville göra det i Malmö.

Vi döpte om den till öltipspromenad och kontaktade nio krogar i Malmö med en konceptpresentation. Till vår stora glädje tackade samtliga krogar ja till att vara med: ***Bishop's***, ***Brogatan***, ***Bullen***, ***Nya Tröls***, ***Paddy's***, ***Pickwick***, ***På Besök***, ***Svea*** och ***Tempo***.

Arrangemanget går till så att man går runt på krogarna och beställer ett smakprov på 10 till 15 centiliter av en hemlig öl. På tipsblanketten, som dessutom fanns utplacerad på samtliga deltagande krogar, har man sedan tre alternativ att gissa på.

Skölj och upprepa tills du har besökt samtliga krogar (eller sätt dig på första och gissa på resten).

Innan klockan 20 skulle tipsblanketterna vara inlämnade på någon av krogarna, där de samlades in av oss. Därefter redovisades resultaten och en vinnare utsågs på Bishop's Arms vid 21-tiden.

Till vår stora förvåning (och glädje) visade det sig att många icke-medlemmar hade fått nys om evenmanget... Vi kunde räkna till 91 inlämnade blanketter.

Detta var alltså ingen organiserad promenad, utan det är upp till var och en att bestämma när man vill börja gå runt. Arrangemanget var öppet för alla, även icke-medlemmar.

Till vår stora förvåning (och glädje) visade det sig att många icke-medlemmar hade fått nys om evenmanget, en del säkert tack vare Sydsvenskan-journalisten Håkan Engströms blogg. Vi kunde räkna till 91 inlämnade blanketter, varav 30 från våra medlemmar. Antagligen var det ännu fler som deltog, eftersom alla inte lämnade sina blanketter.

Det höga antalet deltagare ledde till att provningsölen tog slut på några krogar, men det fanns en lösning på detta också. De fick ta till "Plan B" som gick ut på att ta halva smakprov av de två andra och då skulle man gissa vilken öl det inte var.

Vi fick många positiva kommentarer från såväl krogarna som deltagare, så det är troligt att detta arrangemang återkommer nästa vår.

Notering: några enstaka negativa kommentarer från icke-medlemmar: "Vissa öl var INTE alls goda!!!"

Tomas och Lena Lindohf

BULLEN

Två Krögare

Bullen har ett gediget ölsortiment, en mytomspunnen fatölspump från förra årtusendet och Malmös trevligaste gäster!

Hjärtligt välkommen!

Storgatan 35 Mamö
040 -12 12 41
www.bullen.nu

Baka med porter:

Double Chocolate Chip Porter Cookies

Ingredienser

250 g smör
1,5 tsk vaniljsocker
2,5 dl farinsocker
1 + 0,5 dl mascavadosocker
1 flaska Porter 50 cl (exempelvis Carnegie Porter eller Black Boss Porter)
1 ägg
0,75 dl kakao
4 dl mjöl
0,5 tsk bakpulver
150 g grovt hackad blockchoklad

Receptet ger cirka 35 kakor.

Så här gör du

1. Häll öl och 0,5 dl muscavadosocker i en kastrull. Reducera tills 0,5 dl återstår. Kan behöva skummas av ibland. Låt ölreduktionen svalna.
2. Sätt ugnen på 175 grader.
3. Rör smöret mjukt med elvisp. Tillsätt de olika sockersorterna och vispa poröst. Tillsätt ägget och blanda väl.
5. Rör ner kakao och ölreduktionen i tur och ordning.
6. Blanda bakpulver och mjöl innan det rörs ner i smeten. Sist tillsätts blockchokladen.
7. Klicka ut på plåt och grädda i cirka tio minuter.

Serious

Whisky och Ölprovning

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

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

www.serious.se

GØR DIN KØBENHAVNERTUR TIL EN ØLOPLEVELSE!

Midt i Københavns City, Læderstræde 16, parallelt til Strøget
midt mellem Charlies' Bar og Lord Nelson, finder du

BARLEYWINE

Københavns første deciderede Beer & Wine Shop

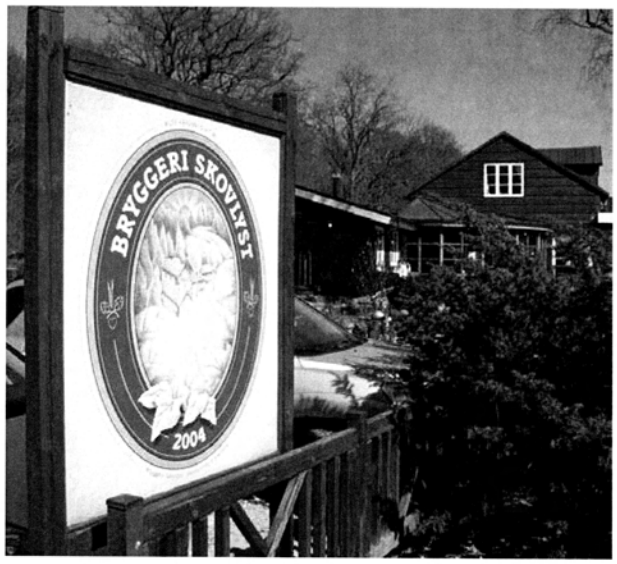
Besøg os og se det berusende udvalg af ca. 300 specialøl fra udvalgte mikrobryggerier og enkelte 'store kvalitetsbryggerier' fra følgende lande:

• **Belgien og Holland: trappister** (Achel, Chimay, La Trappe, Orval, Rochefort, Westmalle, Westvleteren), **klosterbryg** (Abbaye des Rocs, Affligem, Floreffe, Grimbergen), **lambic** (Geuze/Kriek/Framboise fra Boon, Cantillon, Drie Fonteinen, Girardin, Oud Beersel m.fl.), **klassikere** (Chouffe, Duchesse de Bourgogne, Duvel, Gouden Carolus, Gulden Draak, Kasteel, Kwak, Rodenbach Grand Cru, Tripel Karmeliet, m.fl.)
• **Tyskland og Østrig:** (Eggenberg Samichlaus, Einbecker, EKU, Maisel, Schlenkerla, Schneider, Weihenstephan m.fl.)
• **England og Skotland:** (Belhaven, Fuller's, Samuel Smith, Young m.fl.)
• **USA:** (Avery, Brooklyn, Flying Dog, Goose Island, Great Divide, Green Flash, Hair of the Dog, Lagunitas, Port Brewing Company, Sierra Nevada m.fl.)
• **Danmark:** (Amager, Beer Here, Bøgedal, Det Lille Bryggeri, Djævlebryggeriet, Grauballe, Herslev, Hornbeer, Indslev, Klosterbryggeriet, Meyers, Midtfyn, Mikkeller, Nørrebro, Raasted, Wintercoat m.fl.)

Originale ølglas.
Personlig rådgivning – også om øl og mad.
Ølprovninger for grupper mellem 10-14 personer.
Vi har nye øl så godt som hver uge, og ofte smagsprøver i butikken.
Så 'Vær Velkommen' i BarleyWine!

BARLEYWINE
Jan Filipe
Læderstræde 16
1201 København K
Tlf. +45 33 91 93 97
bestil@barleywine.dk
www.barleywine.dk

Åt skogen med Malte



Hareskoven är ett skogsområde nordväst om Köpenhamn. Här har det funnits en friluftsrestaurang sedan 1893. Sedan 2004 finns också ett bryggeri i lokalerna. Bryggarna utnyttjar närheten till skogen genom att experimentera och använda skogens råvaror som krydda i ölen. Bland annat har man testat björksav, bokkvistar, lönnsirap, brännässlor, myskmadra och fläder.

En fin vårdag gjorde 16 Maltemedlemmar en skogsutflykt till Hareskoven och Bryggeri Skovlyst. Vi möttes av vår guide Peter som ledde oss ned i källaren där bryggeriet ligger. Bryggeriet har en kapacitet på 1000 liter per brygd, men de sex jästankarna rymmer vardera 2000 liter. Lageröl jäser man vid 13 grader och ale vid 20 grader. De brygger på kommunalt vatten som avkalkas och ölet vare sig filtreras eller pastöriseras.

Skovlyst har rikstäckande distribution och finns bland annat i butikskedjorna Kvickly Ekstra, Brugsen och Irma. Flaskölen bryggs på det polska bryggeriet Van Pur utanför Krakow.

Medan vi fick se bryggeriet bjöds det på öl. Det första var ***Bøgebryg***, som inte tillhör deras fasta sortiment. Det är en halvmörk, relativt maltig, ale kryddad med bokskott.

Öl nummer två var ***India Pale Ale***, som innehåller fyra sorters malt och fem sorters humle, men ingen ingrediens från skogen. Alkoholstyrkan är 6,3 procent och den har 35 IBU (International Bitter Units). Som avslutning provade vi ***Tripel Blond***, en fruktig golden ale på 8,2 procent som får sin karaktär av belgisk jäst och tillsatt sirap.

Efter visningen hade vi bord reserverade i restaurangen. Samtidigt som vi med god aptit åt deras goda smørrebrød provade vi fler öl. Stället är populärt som utflyktsmål och bland gästerna fanns större sällskap med flera generationer representerade.

Köket har ambitionen att förnya och utveckla den danska smørrebrødstraditionen. På menyn hittar man klassiker som Christiansøsill, lun leverpostej och panerad rödspätta, men också mer icke traditionella rätter som kalvstek marinerad i öl med varma nektariner och kokt fisk med saffranskräm.

Ölsortimentet består av sex fasta öl, och två säsong/experiment. Det fasta sortimentet är India Pale Ale, Tripel Blond, ***Hvede***, ***Brown Ale***, ***Birkebryg*** (en pilsner med björksav) och ***Havre Stout*** (med lakrits och brännässlor). De tillfälliga ölen vid vårt besök var Bøgebryg och en ***Schwarzbier***. Dessutom har man egen lemonad, bland annat en fläderläsk.

När vi hade ätit flyttade vi ut i den stora uteserveringen och med möjlighet till mer dryck. Uteserveringen var fylld av människor som var ute och njöt av vårsolen till fots, cykel eller motorcykel. Det var också en strid ström med människor som kom för att fylla på sina en- och tvåliters pantflaskor.

Man önskar att det fanns ett sådant här ställe i Bokskogen vid Torup utanför Malmö.

Gunnar Erlandsson

Så hittar du till Skovlyst

Bryggeriet ligger på Skovlystvej 2 i Værløse. Närmsta S-tågstation är Hareskov Station på S-tåg linje A. Därifrån är det en promenad på cirka 30 minuter.
www.bryggeriskovlyst.dk

Irlandsutbildad norrlänning brygger tyskt och brittiskt i Göteborgs ”enda” bryggeri

Vid premiären för Oceanbryggeriets Rallarporter på Bishop's Arms i Malmö fick Humlebladet en pratstund med bryggaren Thomas Bingebo.

THOMAS ÄR FÖDD OCH uppvuxen i Skellefteå. Han började tidigt, vid 15-16 års ålder, åka till England. Men då dominerade intresset för musik och fotboll. Några år senare började Thomas gå på pubar och dricka brittiskt öl.

Han har faktiskt bryggare i släkten: mammas morfar var bryggare nästgårds till nuvarande Ölands gårdsbryggeri. Bryggeriet hette Lindblads och där bryggdes mest pilsner och läsk.

Thomas åkte till Irland år 2000 och började som lärling på Dwan Brewery och lärdes upp av Cuilàn Laughnane. När bryggeriet lades ned gick han vidare till Messr. Maguire Brewpub som ansvarig bryggare. Som bryggarlärling blev målet att starta eget bryggeri. Thomas var på Irland i totalt tre år.

GENOM CUILÀN LAUGHNANE lärde han känna David Jones som var bryggmästare på Jämtlands Bryggeri. David Jones hade tidigare jobbat på just Dwan. Thomas fick en tillfällig tjänst som medbryggare på Jämtland. Därefter återvände han till Irland, men efter bara några månader kom en förfrågan om han ville ha en fast tjänst på Jämtlands.

Året var 2003 och Thomas fick vara med att utforma recept på bland annat *Jämtlands Julöl*. Andra öl i vilka Thomas varit inblandad är *Jämtlands Oatmeal Porter*, *Baltic Stout* som blev vinnare på Stockholm Beer and Whisky festival 2005, och ett veteöl på äpple som kom trea samma år.

Nuförtiden finns Thomas Bingebo på Oceanbryggeriet i Göteborg.

På hemsidan står det att Ocean är Göteborgs enda bryggeri?

— Tja, Dugges ligger ju i Mölndal och Pannrummet brygger mindre mängder mest till sig själva.

Hur många arbetar på bryggeriet?

— Just nu är vi fyra delägare och en praktikant. Arbetet består av ölbryggning, distribution och säljaktiviteter.

Vilka öl dricker du förutom dina egna?

— Sommartid blir det mest lager som Bitburger, Jever och Spendrups Old Gold. Annars är det ale, porter och stout som gäller. En och annan bra kriek slinker också ned. En annan favorit är Timothy Taylor's Landlord.

Idéer om framtida öltyper?

— Jag brygger öl som jag själv tycker om och Ocean kommer därför att fortsätta att brygga öl som är inspirerade av Tyskland och England. Vi kommer inte att brygga någon dubbel IPA, men det hade varit kul med en barley wine.

Expansionsplaner?

— Vi har beställt en buteljeringmaskin som ska levereras inom tio veckor.

OCEAN HAR HÖG KVALITET på sina råvaror. Malten kommer från Thomas Fawcett & Sons Ltd. i Castleford, West Yorkshire, England. Humlen är såväl amerikansk som engelsk och tysk. Ölen kallas ”färsköl”, det vill säga de är inte filtrerade eller pastöriserade, men inom kort ska Oceanbryggeriet börja filtrera sina öl. Ocean tillhandahåller även cask-conditioned ales, som varken är pastöriserade eller filtrerade.

Ordinarie sortiment innehåller

Foto: Oceanbryggeriet

Mer om Ocean

Oceanbryggeriet aktiebolag startades vintern 2006. Bryggeriet håller till på gamla Lyckholms bryggeri. Lokalen är ganska sliten, men stor och rymlig och håller en bra temperatur för att brygga öl. Dessutom ligger den nära Thomas Bingebos hem, vilket är bra när han måste se till ölen vid udda tider.

Oceans bryggverk kommer närmast från Jämtlands Bryggeri, dessförinnan användes det av numera nedlagda Gamlestaden i Göteborg mellan 1992 och 1995. Kapaciteten är 250 000 liter per år. I år beräknar Ocean att brygga cirka 80 000 liter.

www.oceanbryggeriet.se

Pilsner, ***India Pale Ale***, ***Bitter*** och ***Porter***. Specialprodukter är ***Järntorgets Arbetarporter***, ***Ocean Javaporter***, ***Ocean Black***, ***Ocean Weiss*** och ***Eko Pale Ale***. Säsongsöl finns i form av ***Ocean Julöl***. Av dessa flasktappas Pilsner, IPA, Porter och Julöl.

Ocean har en ganska brittisk smak. Använder du amerikansk humle alls?

— Javisst, i IPA används bland annat Cascade. Vad gäller bitterhumle tar vi mest Pilgrim och Perle. Pilgrim är en ganska ny humlesort från Storbritannien och används flitigt på Ocean. Några andra humlesorter är Willamette (US), East Kent Goldings (UK) och Bramling X (UK).

Vad är viktigt att tänka på när humlesorterna kombineras?

— Inte för många olika i samma brygd. En viktig sak för kommersiell bryggning är att kunna brygga samma öl om och om igen med samma resultat.

Kan ni komma in på Systembolaget?

— När den nya flaskanläggningen är på plats finns större möjligheter att få in ölen på Systembolaget. Det kan bli aktuellt nästa år. Just nu säljs ölen bara till krogar samt i vårt närmsta systembolag. Det mesta distribuerar vi själva. En viss del av försäljningen sker via Tomp Beer & Spirit.

Några nya öl på gång?

— Några kommer att byta namn, bland annat Pilsner (***12 Plato Lager***) och portern (***Göteborgsporter***). Några gamla favoriter kommer igen, bland annat ***Stout***, ***Dark Mild*** och kanske ***Red Ale***. Dessutom har vi bryggt en svart lager till Bishops Arm's i Borås med namnet ***Lång Näsa Svart Lager,*** efter en staty föreställande Pinocchio. Detta öl baserades på Ocean Black, men är annorlunda humlat och bryggt på Maris Otter Pale Ale-malt. Ett nytt öl som är på gång är mörkt veteöl inspirerat av Aventinus.

Vad tycker du om nya "flugan" att torrhumla ölet precis innan servering i en kaffe-kompressor vilket praktiseras bland annat på Brewpub i Köpenhamn?

— Det funkar inte så bra skulle jag tro, men jag har aldrig testat! Torrhumling gör vi ibland på cask med "humlete". I princip värmer man ett te på humlepellets och tillsätter i tunnan.

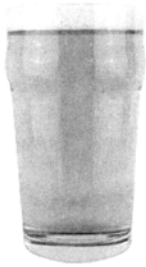
Lena och Tomas Lindohf

Kort om öl

EBCU, European Beer Consumers Union, organisationen där bland andra Svenska Ölfrämjandet och Danske Ølentusiaster ingår, strävar nu efter att tydliggöra öltyperna.

Bryggerierna har olika definitioner och detta förvirrar konsumenterna, anser EBCU. Vid exempelvis ölfestivaler där öl tävlar mot varandra behövs ordentliga kriterier för kategorierna. EBCU kommer därför att lista de vanligaste öltyperna på sin webbplats: www.ebcu.org.

En lokaltidning i Birmingham tog med sig en statlig kontrollant på en pubrunda i staden. Syftet var att se hur ofta kunden får för lite öl i glaset. I Storbritannien ska man enligt lag få en hel pint när man beställer en sådan, varken mer eller mindre.



Inte full nog.

Hälften av pubarna skänkte ut för lite öl i glasen och i ett fall saknades tio procent öl. **camra** har räknat ut att fusket kostar öldrickarna i Storbritannien 481 miljoner pund per år.

Och hur ofta får man en full pint i Skåne..?

Camra har föreslagit brittiska regeringen att avskaffa alkoholskatten på öl som är svagare än 2,8 procent. Effekterna av detta skulle vara många, anser **camra**: en pint skulle kosta mindre, fler skulle ha råd att gå till puben och man kan dricka några utan att bli berusad. Förslaget stöds av nykterhetsorganisationen Alcohol Concern.

I England stänger nu drygt 50 pubar i veckan till följd av den ekonomiska nedgången, ändrade dryckesvanor och av att många pubar köps upp och byggs om till bostäder. Under det närmaste året räknar man med att 650 bypubar stängs och förvandlas till semesterbostäder och andra-hem för välbeställda.

Guld till skånsk importör

Dryckesimportören BirraMex i Lund tog guld i tävlingskategorin flask- och burkprodukter på Stockholm Beer & Whisky Festival i september. Deras Karlovacko valdes till bästa ljusa lager.

85 utställare fanns på plats när Stockholm ölfestival hölls under två helger i september. I den årliga tävlingen ställde 607 flasköl och 239 fatöl upp. Så här gick det.

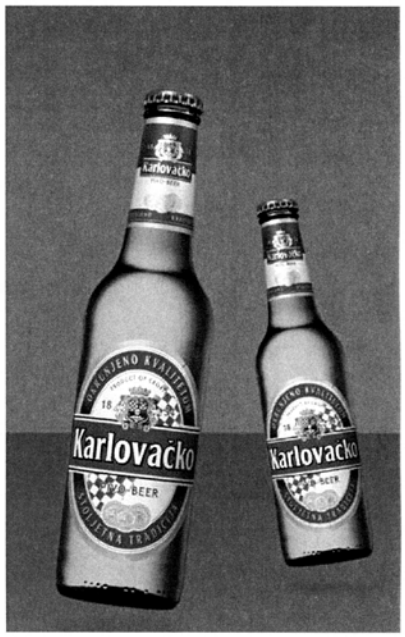


Foto: Karlovacko

Flask- och burkprodukter

Ljus lager låg- till medelhumlad max 5,9%
Guld: Karlovacko (BirraMex)
Silver: Three Towns Premium 5,2, Three Towns Independent Brewers (Galatea Spirits)
Brons: TT, Three Towns Independent Brewers (Galatea Spirits)

Ljus lager välhumlad max 5,9%
Guld: Holba Premium, Vijrobeno V Pivovaru Holba (Krönleins Bryggeri)
Silver: Slåtteröl, Oppigårds Bryggerier
Brons: Wisby Pils, Gotlands Bryggerier

Mörk lager max 5,9%
Guld: Black October, Brygghuset Sigtuna
Silver: Aechtes Dunkel, Riegele (Monks Cafe/Panogruppen)
Brons: Heaven, Jämtlands Bryggeri

All lager över 6%
Guld: Mikkeller Draft Beer (Brill&Co)
Silver: Speziator, Riegele (Monks Cafe/Panogruppen)
Brons: Gourmetbryggeriets Bock2 (Galatea Spirits)

Ale max 4,7%
Guld: Caledonian IPA (Brewery International)
Silver: Nøgne Ø Bitter (Brill&Co)
Brons: Bath Ale Gem (Brill&Co)

Ale belgisk stil 4,8%-5,9%
Guld: Rodenbach från palm breweries/rodenbach (Brewery International)
Silver: Birrificio del Ducato New Morning (Monks Cafe/Panogruppen)
Brons: Struise Rosse, de Struise Brouwers (Monks Cafe/Panogruppen)

Ale Brittisk stil 4,8%-5,9%
Guld: Great Lakes Organic Ale, Deschutes Brewing Co (Great Brand/Brewery Association/Oliver Twist)
Silver: 5 Barrel Pale Ale, Odells Brewing Co (Great Brand/Brewery Association/Oliver Twist)
Brons: 90 Shilling, Odells Brewing Co (Great Brand/Brewery Association/Oliver Twist)

Ale Modern stil 4,8%-5,9%
Guld: Lagunitas IPA, Lagunitas Brewing Co (Great Brand/Brewery Association/Oliver Twist)
Silver: Avenyn Ale, Dugges Ale&Porterbryggeri (Brill&Co)
Brons: Oppigårds Summer Ale

Ale Belgisk stil 6% och över
Guld: La Trappe Quadrupel, Bierbrouwerij De Koningshoeven B.V (Galatea Spirits)
Silver: Pannepot Reserva 2007, de Struise Brouwers (Monks Cafe/Panogruppen)
Brons: Gamla Slottkällans Kloster 2007

Ale Brittisk stil 6% och över
Guld: Skullsplitter, Orkney Brewery (Great Brand/Brewery Association/Oliver Twist)
Silver: TTC – Barley, Monks Cafe/Panogruppen
Brons: EPA APA IPA, Monks Cafe/Panogruppen

Ale Modern stil 6% och över
Guld: A Little Sumpin' Sumpin' Ale, Lagunitas Brewin Co (Great Brand/Brewery Association/Oliver Twist)
Silver: XXXX IPA, Shipyard Brewing Co (Great Brand/Brewery Association/Oliver Twist)
Brons: Nøgne Ø #100 (Monks Cafe/Panogruppen)

Porter/stout max 5,9%
Guld: Black Butte Porter, Deschutes Brewing Co (Great Brand/Brewery Association/Oliver Twist)
Silver: Sierra Nevada Porter (Wicked Wine)
Brons: Samuel Adams Cream Stout (Galatea Spirits)

Porter 6% och över
Guld: Rasputin från Brouwerij de Molen (Monks Cafe/Panogruppen)
Silver: Nils Oscar Rökporter 2007
Brons: Brygghuset Sigtunas Ekporter

Stout 6% och över
Guld: Kosacken, Hantverksbryggeriet
Silver: Hell & Verdomines Sthlm edition, Monks Cafe/Panogruppen
Brons: Old Engine Oil, Harviestoun Brewery (Great Brand/Brewery Association/Oliver Twist)

Veteöl max 5,9%
Guld: Primator Weizenbier (BirraMex)
Silver: Vedett Extra White Veteöl från Brouwerij Duvel Moortgat (Galatea Spirits)
Brons: Witten från Monks Cafe/Panogruppen

All öl 0%-2,8%
Guld: Brandmästare Andréns Törstsläckare, Dugges Ale&Porterbryggeri (Brill&Co)
Silver: Riegele Sebastian Weisse Alkoholfrei (Monks Cafe/Panogruppen)
Brons: Segerstad, Ölands Gårdbryggeri (Brill&Co)

på Stockholmsfestivalen

All öl 2,8%-3,5%
Guld: Bonden, Hantverksbryggeriet
Silver: Riegele Leichte Weiss (Monks Cafe/Panogruppen)
Brons: Pripps Blå 3,5 (Carlsberg)

Starka öl som inte kan placeras i ovanstående kategorier, 6% och över
Guld: Aventinus, G Schneider & Sohn (Brewery International)
Silver: Old Tom, Robinsons (Wicked Wine)
Brons: Würstmeister Weissbock, Monks Cafe/Panogruppen)

J: De öl som inte kan placeras i ovannämnda kategorier (öl med speciella smaker och dylikt)
Guld: Barrel aged Gonzo, Flying Dog Brewery (Wicked Wine)
Silver: Aecht Schlenkerla Rauchbier, Heller-Bräu (Galatea Spirits)
Brons: Wild Devil, Victory Brewing Co (Great Brand/Brewery Association/Oliver Twist)

Bästa svenska öl på flaska, samtliga svenska flasköl oavsett kategori (ej licenstillverkade)
Guld: Nils Oscar Julöl 2008
Silver: Bödeln, Hantverksbryggeriet
Brons: Jämtlands India Pale Ale

Fatprodukter

Ljus lager, låg- till medelhumlad max 5,9%
Guld: Oktoberfest, Brygghuset Sigtuna
Silver: Jämtlands Bärnsten
Brons: Jämtlands President

Ljus lager välhumlad max 5,9%
Guld: Slåtteröl, Oppigårds Bryggerier
Silver: Gamla Slottkällans Slottslager
Brons: Ocean Plato 12 Lager, Oceanbryggeriet (Tomp Beer&Spirits)

Mörk lager max 5,9%
Guld: Nils Oscars Kalasöl
Silver: Mahou Negra, Groupe Mahou San Miguel (Brewery international)
Brons: Barock Dunkel, Weltenburg Klosterbryggeri (Två Bryggare/Österlengruppen)

All lager över 6%
Utgår på grund av inga öl anmälda.

Ale max 4,7%
Guld: Bedarö Bitter, Nynäshamns Ångbryggeri
Silver: Newcastle Brown Ale (Brewery International)
Brons: Skebo Bruksöl (Tomp Beer&Spirits)

Ale Belgisk stil 4,8%-5,9%
Utgår på grund av inga öl anmälda.

Ale brittisk stil 4,8%-5,9%
Guld: Bödeln, Hantverksbryggeriet
Silver: Jämtlands Postiljon
Brons: Sierra Nevada Brown Ale (Wicked Wine)

Ale Modern stil 4,8%-5,9%
Guld: Winter Ale, Oppigårds Bryggeri
Silver: Summer Ale, Oppigårds Bryggeri
Brons: Avenyn Ale, Dugges Ale&Porterbryggeri (Brill&Co)

Ale Belgisk stil 6% och över
Guld: Leffe Blonde (Carlsberg)
Silver: Nils Oscar Saison
Brons: Chimay Vit (BirraMex)

Ale Brittisk stil 6% och över
Guld: Bötet Barley Wine, Nynäshamns Ångbryggeri
Silver: Nils Oscar Julöl 2009
Brons: Indianviken Pale Ale, Nynäshamns Ångbryggeri

Ale Modern stil 6% och över
Guld: Celebration Ale, Dugges Ale&Porterbryggeri
Silver: Never Mind The Bollox!, Dugges Ale&Porterbryggeri
Brons: Houblon Chouffe Dobbelen IPA triple (Galatea Spirits)

Porter/stout max 5,9%
Guld: Starkporter, Oppigårds Bryggeri
Silver: Jämtlands Oatmeal Porter
Brons: Young's Double Chocolate Stout, Wells&Youngs (Tomp Beer&Spirits)

Porter 6% och över
Guld: 1/2 Idjit, Dugges Ale&Porter bryggeri
Silver: Järntorgets Arbetarporter, Oceanbryggeriet (Bishops Arms)
Brons: Brygghuset Sigtunas Starkporter

Stout 6% och över
Guld: Gamla Slottkällans Imperial Stout
Silver: Nils Oscar Imperial Stout
Brons: Sandbacka Imperial Stout

Veteöl max 5,9%
Guld: Weihenstephaner Hefeweissbier, Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan (Galatea Spirits)
Silver: Hoegaarden Witbier (Carlsberg)
Brons: Sierra Nevada Kellerweis (Wicked Wine)

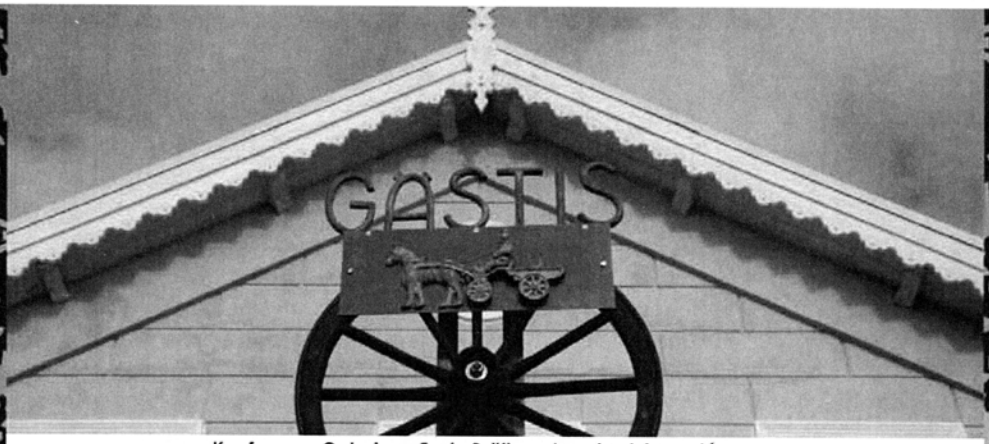
All öl 0%-2,8%
Utgår på grund av inga öl anmälda.

All öl 2,8%-3,5%
Guld: Jämtlands President Folköl
Endast guld delades ut eftersom för få öl var anmälda.

Starka öl som inte kan placeras i ovanstående kategorier, 6% och över
Guld: Weihenstephaner Vitus Weizenbock, Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan (Galatea Spirits)
Silver: Riegele Augustus Weizendoppelbock (Monks Cafe/Panogruppen)
Brons: Bloed, Zweet & Tranen. Brouwerij de Molen (Monks Cafe/Panogruppen)

V: De öl som inte kan placeras i ovannämnda kategorier (öl med speciella smaker och dylikt)
Guld: Nils Oscar Coffee Stout
Silver: Nils Oscar Rökporter
Brons: Mysingen Midvinterbrygd, Nynäshamns Ångbryggeri

Bästa svenska öl på fat, samtliga svenska öl oavsett kategori (ej licenstillverkade)
Guld: Avenyn Ale, Dugges Ale&Porterbryggeri (Brill&Co)
Silver: Indianviken Pale Ale, Nynäshamns Ångbryggeri
Brons: Nils Oscar Saison



Konferens • Catering • Fest • Bröllop • Lunch • A la carté

Njut på Gästis Staffanstorp!

Du hänger av dig jackan. Tar vägen inom
loungen och beställer en fördrink. Sitter ner i skön
lång soffa. Njuter. Flyttar till bordet.
Förrätt... varmrätt... Ett gott glas vin eller en öl.
Krögarens berömda chokladdessert.
Flyttar ut i loungen. Dubbel espresso.
Chokladtryffel. Avec.

Välkomna
önskar
Mikael och Gunilla
med personal

Våra öppettider

Måndag	STÄNGT
Tisdag	11.30 - 16.00
Onsdag	11.30 - 16.00
Torsdag	11.30 - 23.00
Fredag	11.30 - 23.00
Lördag	16.00 - 23.00
Söndag	12.00 - 17.00

Övriga tider efter överenskommelse.

GÄSTIS
STAFFANSTORP

Stationsvägen 2 • 245 32 Staffanstorp • 046 - 25 40 02
www.staffanstorpsgastis.se

Tjeckiskt vid Lilla Torg

En dag i maj mötte drygt 400 personer upp för den officiella invigningen av ännu ett ölställe i Malmö. Denna tjeckiska restaurang, centralt belägen i Hedmanska vid Lilla Torg, har det vitsiga namnet Czechpoint.

GÄSTERNA SERVERADES Pilsnergulasch där köttet kokts i *Pilsner Urquell* och bjöds på såväl *Gambrinus* som just Urquell att dricka. För att ytterligare höja stämningen spelade och sjöng en grupp musiker. Bland de utländska gästerna fanns representanter för bryggeriet Pilsner Urquell, bland annat Europachefen för den stora koncernen SAB Miller.

Lite kuriosa är att all inredning kommer från Tjeckien och har monterats av tjeckiska hantverkare. Samtliga tavlor, prydnadssaker med mera har hämtats från den centraleuropeiska republiken. En annan kul detalj är att det finns lämningar av öltillverkning under golvet i matsalen.

Avslutningsvis kunde jag också konstatera att det var en mysig och trevlig restaurang som nu slagit upp portarna i Malmö. Priserna på såväl mat som öl är moderata och ägarna Johan Walterström och Göran Tufvesson hoppas få se många Maltemedlemmar svinga många bägare och inmundiga den välsmakande maten.

Lars Ahlgren

Sällskapet Maltes årsmöte med trerätters middag

Limhamns Folkets Hus, lördagen den 28 november 2009

Läs mer på www.sallskapetmalte.org

Välkommen till Sveriges svar på den engelska puben!

Vi serverar över 170 olika sorters öl!

Hos oss hittar du öl från mikrobryggerier som Hantverksbryggeriet, Oppigårds, Jämtlands, Sigtuna brygghus, Slottskällan, Grebbestads, Ölands Gårdsbryggeri, Mikkeller och Ølfabrikken.

Vi serverar också utländska öl som Chimay, Corsendonk, Hoegaarden, Abbot ale, Hobgoblin, Samuel Adams, Sierra Nevada och Einbecker Urbock.

Varje söndag mellan klockan 11 och 14 serverar vi vår berömda brunchbuffé. Välkommen!

NYA TRÖLS

T.

BAR & RESTAURANG

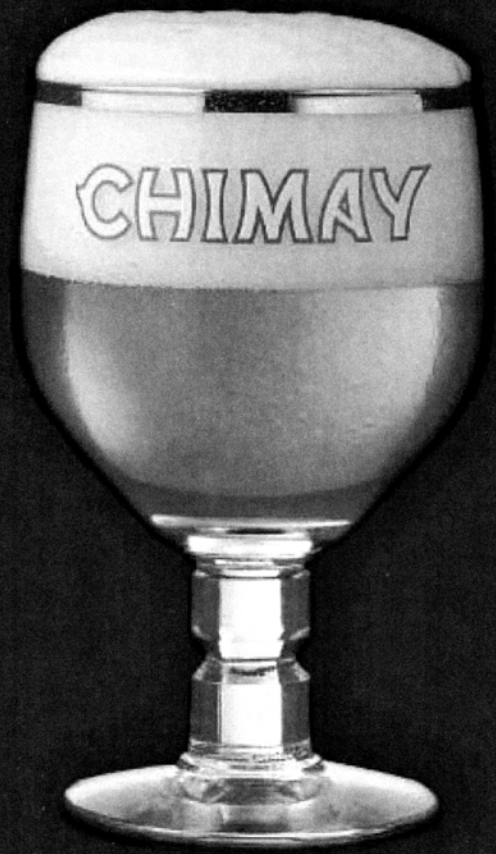
Nya Tröls Bar & Restaurang, Karlskrona plan 1, 214 36 Malmö, Telefon 040-170695, E-mail nyatrols@yahoo.se

Vi har mer än bara öl.

Brogatan

BROGATAN 12 • TEL 040 307717

A TRADITION...
FROM BREWING TO TASTING.



BRONZE

BRONS TILL CHIMAY VIT

Chimay is brewed by Trappist monks in the Abbey of Scourmont, in Belgium. Today the monks continue to use the same natural ingredients and methods that were used when Chimay was first brewed in 1862. Chimay has three highly distinctive beers, each made with a different strength, and ranging from deep amber to ruby red. Each beer is brewed by the top fermentation method. Fresh yeast is added just prior to the bottling, which produces a secondary fermentation in the bottle. This naturally carbonates the beer and gives it richness and body, and results in a thin layer of sedimentation. They continue to mature in the bottle under proper conditions, often for up to 20 years.

Chimay importeras av Birra Mex AB, Sandgatan 14, Lund. www.birramex.se

CHIMAY BLÅ (1651-03) CHIMAY RÖD (1653-03) CHIMAY VIT (71422-03)

Beer brewed carefully, to be consumed with care.

BIÈRES DE CHIMAY S.A. 8 ROUTE DE CHARLEMAGNE, B-6464 CHIMAY (BAILEUX) BELGIUM WWW.CHIMAY.COM

Samuel Adams Boston Lager
art. nr 1546 (4,8 % vol.) 355 ml.

Samuel Adams Boston Ale
art. nr 1649 (4,8 % vol.) 355 ml.

Samuel Adams Black Lager
art. nr 1535 (4,9 % vol.) 355 ml.

AMERICAN CRAFT BEER

Att börja dricka i tidig ålder ökar risken för alkoholproblem.

En Mild Ale vann GBBF

Rudgate Ruby Mild från Rudgatebryggeriet i York utsågs till Storbritanniens bästa öl vid CAMRA:s festival GBBF – Great British Beer Festival i London i augusti. Ruby Mild håller 4,4 procent alkohol och smaken beskrivs som nötig och fyllig.

Foto: CAMRA

Segern är viktig för öltypen Mild som för en tynande tillvaro. Den här sortens ale var mycket populär under 1800-talet och fram till mitten av 1900-talet. Framför allt dracks den av arbetare efter jobbet eftersom den normalt höll relativt låg alkoholhalt. Mild har oftast mindre humle och är mer maltsmakande än pale ale. I Storbritannien domineras alemarknaden numera av ljusa ales, så kallade golden ales.

Ny statistik från CAMRA visar att 50 procent av vuxna öldrickare har provat real ale. Det är en kraftig ökning jämfört med året innan då motsvarande andel var 35 procent. CAMRA har genomfört kampanjer för att få folk att prova real ale. Statistiken visar också att det nu finns 670 bryggerier i Storbritannien vilket är det största antalet sedan andra världskriget.

De flesta nya bryggerier är mikros och de brygger real ale. Det är också i den nischen som pubar och bryggerier går bäst i dessa tider med ekonomisk nedgång och pubar som slår igen.

Per Lindholm

Vinnarna av Champion Beer of Britain på årets Great British Beer Festival

Overall winners

Champion Beer of Britain: Rudgate, Ruby Mild (York, North Yorkshire)
Second: Oakham, Attila (Peterborough, Cambridgeshire)
Third: West Berkshire, Dr Hexter's Healer (Thatcham, Berkshire)

Mild category

Gold: Rudgate, Ruby Mild (York, North Yorkshire)
Silver: Bank Top, Dark Mild (Bolton, Lancashire)
Bronze: Highland, Dark Munro (Birsay, Orkney)

Bitter category

Gold: Surrey Hills, Ranmore Ale (Guildford, Surrey)
Silver: Butcombe, Bitter (Bristol, Avon)
Joint Bronze: Humpty Dumpty, Little Sharpie (Reedham, Norfolk)
Joint Bronze: Triple fff, Alton's Pride (Alton, Hampshire)

Best Bitter category

Gold: Southport, Golden Sands (Southport, Merseyside)
Silver: Buntingford, Britannia (Royston, Hertfordshire)
Joint Bronze: Evan Evans, Cwrw (Llandeilo, Carmarthenshire)
Joint Bronze: Thornbridge, Lord Marples (Bakewell, Derbyshire)
Joint Bronze: Vale, VPA (Brill, Buckinghamshire)

Golden Ale category

Gold: Dark Star, American Pale Ale (Ansty, West Sussex)
Joint Silver: Adnams, Explorer (Southwold, Suffolk)
Joint Silver: St Austell, Proper Job (St Austell, Cornwall)

Strong Bitter category

Gold: West Berkshire, Dr Hexter's Healer (Thatcham, Berkshire)
Silver: Thornbridge, Kipling (Bakewell, Derbyshire)
Bronze: Grain, Tamarind IPA (Harleston, Norfolk)

Speciality Beer category

Gold: Nethergate, Umbel Magna (Pentlow, Essex)
Silver: Wentworth, Bumble Beer (Wentworth, South Yorkshire)
Bronze: Amber, Chocolate Orange Stout (Ripley, Derbyshire)

Winter Beer of Britain winner (announced in January 2009)

Oakham, Attila (Cambridgshire)

Bottled Beer of Britain winners (sponsored by Travelodge)

Gold: Titanic, Stout (Stoke-on-Trent, Staffordshire)
Silver: Great Gable, Yewbarrow (Gosforth, Cumbria)
Bronze: White Shield Brewery, White Shield (Coors, Burton-on-Trent)

The Bishop´s Arms i Malmö

The Bishop´s Arms är en naturlig mötesplats i Malmö där besökaren får en skön känsla av tradition, hemtrevnad och gemytlighet. Här träffas folk för något att dricka och en god bit mat.
The Bishop´s Arms kan erbjuda syd Sveriges största selektion av öl och whisky.
Vi fortsätter även vårt samarbete med svenska, danska och amerikanska mikrobryggerier.
Vi serverar dessutom Cask Ale från traditionella brittiska bryggerier samt från svenska mikrobryggerier.

THE BISHOPS ARMS

Varmt välkommen!

ELITE HOTEL SAVOY
MALMÖ