

Två olika vägar

Det finns två ingångar till ölbryggandets konst. Ingen av dem är mera rätt eller fel än den andra, de har bara olika svårighetsgrad och komplexitet. Den svårare vägen går ut på att börja från början med att själv odla kornet och humlen och därefter gå igenom alla de beredningssteg som behövs innan ölet är klart. Denna väg kräver också en mera speciell och avancerad utrustning. Du behöver också odlingsmark och du kan inte börja imorgon efter att du läst min text. Den mindre svåra vägen startar med en ölsats som kan köpas över internet eller i din närmaste "bryggaffär". En sådan affär brukar också ha utrustning, vinsatser, jäst, kapsyler m.m. Mellan dessa extremer finns olika mellanlägen där du t.ex. kan välja att köpa färdigt korn och humle, istället för att odla själv.

För att få en uppfattning om ölbryggandets olika steg rekommenderar jag ett besök hos [SHBF](#), som uttyds Svenska Hembryggare Föreningen. Där finns ett forum, en receptdatabas och en utmärkt [bryggarwiki](#) som rekommenderas för nybörjare. Vill du veta mera om den svåra vägens början finns i årets första nummer av tidningen [ÅTER](#) en artikel om att "Mälta korn för ölbryggning" och i nummer 2/2003 finns en artikel "Brygg ditt eget öl". [Humlegårdens Ekolager](#) är ett trevligt ställe att köpa råvaror och utrustning på. De har även ekologiskt odlade råvaror. Om svensk humleodling och humletorkning finns det mer av hos [Föreningen Humlebygget](#), där du också kan köpa plantor av den svenska humlesorten *Svalöf korsning 85 Mauritz*. Det finns också en bra och grundlig bok på svenska att låna på bibliotek som heter: *Ölbryggning - en handbok för hembryggare* av Ekelin & Lundgren, 1994, ISBN: 9188446018.

Satsbryggning (Sats 1)

Det är av vikt att föra anteckningar vid all bryggning och jäsning. Det är också av stor vikt att inte slarva bort anteckningarna som jag gjorde efter min första sats! Här nedtecknas därför bara helt kort ur minnet. Råvarorna bestod av en Coopers ölsats på plåtburk (1,7 kg.), en humlad Dark Ale med bifogad torrjäst i påse. Förutom vatten tillförde jag även 1 kg. ekologiskt strösocker. Jag följde beskrivningar från ölsatsen, SHBF:s hemsida och en bok om hembryggning jag lånat på biblioteket. Alla beskrivningar var inte glasklara och ibland gavs lite olika anvisningar om mängder, tider och förfaringssätt. Det blev till att tänka själv, kompromissa och ibland helt enkelt chansa.

Eftersom jag både gjort cider och vin tidigare var jag inte en riktig nybörjare när det gäller att hantera utrustning, förstå jäsningsprocessen och ha lugnet att låta den ha sin tid. Min erfarenhet från cidern är också att man tjänar på att göra flera omtappningar vilket ger en högre utjäsningsgrad och minskar mängden bottensediment när flaskorna till slut ska fyllas. De redan rengjorda och sköljda flaskorna steriliserades dessutom i ugnen, där också varje flaska hade lite vatten i botten, så både het luft och het vattenånga fick arbeta tillsammans. Innan ölet tappades på flaska tillförde jag en sockerlösning i jäskaret så att en liten efterjäsning i flaskan skulle skapa kolsyra.

[Ett glas av mitt första öl](#)

Hur blev då resultatet? I boken jag läste och på SHBF:s hemsida varnades för att ett öl som bara bryggdes med en burk maltextrakt och ett kilogram socker skulle smaka ganska tunt, så mina förväntningar var inte alltför stora den här första gången. Min hustru sammanfattade sin uppfattning så här: ”Det är inget jag skulle dricka för njutning, smakar lite som gammaldags svagdricka med en viss sötma i början men med en småäcklig besk eftersmak”. Kanske inget ett bryggeri skulle gå ut med i sin reklam! Jag har väl en mera positiv syn på detta mitt första öl. Jag gillar beska öl, så beskan var inget problem för mig, men visst var smaken för tunn och kolsyran var enligt min mening för svag. Jag gillar matiga öl med stor kropp och stark smak så dit var det långt. Men efter de råvaror jag arbetat med så är jag ändå ganska nöjd med mitt första försök. Smaken förbättrades och kolsyran ökade något efter en tids lagring. Godast var ölen när den dracks mycket kall ur en liten flaska.

Satsbryggning (Sats 2)

(11/3) Råvarorna till denna sats bestod av en Coopers ölsats på plåtburk (1,7 kg.), humlad STOUT med torrjäst i påse. Förutom vatten tillförde jag denna gång 500 gram Muntons Spraymalt dark och 500 gram ekologiskt strösocker. Torrjästen väcktes någon timme innan genom att blandas ut i en skål med fingerljummet vatten och lite strösocker. Vatten i stora grytan kokades upp och jäskärl och utrustning tvättades och ”steriliserades” med mycket varmt vatten. Maltburken förvärmades i varmt vatten för att innehållet skulle rinna ut lättare.

Fyra liter vatten koktes upp i ytterligare en gryta. Maltsirapen från burken, 4 liter kokande vatten, strösocker och spraymalt blandades i jästunnan av plast. Sedan tillsattes cirka 18 liter kallt vatten så att den totala volymen blev 24 liter. Jästunnan är graderad vilket gör det lätt att få rätt sammanlagd volym. Temperaturen mättes och när den hamnat mellan 19-25 grader Celsius tillsattes jästen, varefter lock och jäsrör med vatten i sattes på. Jäskärlet ska stå i rumstemperatur och jag har mitt kärl stående på köksbordet så att jäsningsprocessen kan följas dagligen och ibland stundligen.

[Första omtappningen från jästunna till glasdamejeanneomtappningen](#) [Den sista](#)

(12/3) Jäsningen i full gång med skumbildning som fyller upp resterande volym i jäskärlet. Efterhand en ökande skumbildning som trycker upp mot insidan av locket. Under kvällen och natten blåste jäsningen ut vattnet i jäsröret och nytt fylldes på flera gånger. (13/3) Stormjäsningen över och det första skummet har börjat sjunka ner mot vätskeytan. (14/3) Delvis skumfri vätskeyta och brunsvarta rester från stormjäsningen på kärlets insida. Något ojämnt jäsningsförlopp med cirka 70 sekunder mellan ploppen. (15/3) Stillsamt pluppande och kanske rentav jäsningen har avstannat helt?

(16/3) Omtappning med slanghävert från jästunnan till en 30-liters glasdamejeanne. Det är fascinerande med en omtappning. Dels blir man av med en kletig svagt gråbrun sörja och dels tog det inte många minuter förrän jäsningsen kom igång igen. (17/3) Stillsam jäsnings och liten skumbildning på ytan. Cirka 2 minuter och 45 sekunder mellan pluppen. (18/3) De små och stillsamma skumöarna på ölets yta växer till sig. Vattenånga på insidan av glasdamejeannens övre halsparti. Cirka 3 minuter och 20 sekunder mellan pluppen. (19/3) Skumöarna har minskat i omfattning. Cirka 3 minuter och 30 sekunder mellan pluppen. (20-21/3) Långsamt avtagande intensitet på jäsningsen. Mellan 4-5 minuter mellan pluppen.

[Flasksamlingen redo](#)

[för sterilisering](#)

[Flaskor på ugnsplåt](#)

(22/3) Skummet på ytan nästan helt borta. Så långt mellan pluppen att jag inte orkade vänta på dem. Omtappning till jäshinken av plast. Tvättning och sterilisering av flaskor i ugn på max temperatur i en timme. I varje flaska fanns dessutom en skvätt vatten som delvis förångades inne i ugnen. Flaskorna togs ut och fick svalna innan det heta vattnet hölls ut. Den första flaskan som inte hade svalnat sprack i många bitar när vattnet ångsprutade ut ur flaskhalsen, så var försiktig! När en omgång flaskor tagits ut ur ugnen stoppades nästa in. För att få kolsyra i det färdiga ölet tillsatte jag 7 gram strösocker/liter öl. Det blev för min del $7 \times 24 = 168$ gram socker som jag löste upp i 2 dl. ljummet vatten. Instruktionen som fanns i Coopers ölsats rekommenderade 7 gram socker/liter öl. Hos SHBF fanns riktvärden från 4 gram socker för ale upp till 9 gram för veteöl. Sockerlösningen rördes ned i jästunnan, varefter de svala flaskorna fylldes 3-4 cm. från kanten med hjälp av en slanghävert med stoppklämma. Varje fylld flaska fick direkt en kapsyl påsatt. Den stora mängden flaskor fördelade på 19 stycken 50 cl. och 42 stycken 33 cl. placerades i ett lugnt rum för att under två veckors tid få mogna och utveckla kolsyra innan de hamnar i ett svalare förvaringsrum.

Hur smakade då detta öl?

Efter 4 dagar provsmakade jag en liten flaska av ölet. Min hustru fick också medverka i smakpanelen och hennes omdöme löd som följer: "*Det hade en renare ölsmak och en fin beska (inte en kemikaliebeska). För att vara ett mörkare öl var den riktigt god*". Min egen åsikt är att jag hoppas på en mer utvecklad kolsyra. Ölet var mycket fylligare än min första sats, med en bränd smak från rostade kaffeböner och lakrits, faktiskt mera åt porterhållet än en stout. Eftersmaken var lång och söt. Helt klart ett godare öl än det förra och jag hoppas på ytterligare höjning av kvalitén efter en tids lagring och mognad. Den 29/3 provsmakades ytterligare en liten flaska och nu hade en rejäl kolsyra utvecklats och smaken kom tydligare fram.

Kommande satsbrygning (Sats 3)

Det blir fortfarande någon ölsats som grund och jag kommer att fortsätta med de mörkare ölsorterna ale, stout eller porter, men nu ersätts det vita strösockret med mörk malt/mörkt socker eller en burk ohumlat maltextrakt. Jag kommer att prova med någon egen kryddning exempelvis köpt smakhumle, pors, rölleka,

ljungblommor, lakrits, specialmalt, egenodlad humle, kaffe osv. Alternativ till beska, smak och arom från humle kan vara pors och rölleka eller andra beska och aromatiska örter.

[Tappning på
flaska med
slanghävert](#)

[Kapsylapparat och
kapsyler](#)

Utrustning för satsbrygning

I texten ovan framträder den utrustning som behövs för att brygga öl genom satsbrygning. En del finns kanske redan i ditt kök, en del kan brukas gemensamt för andra jäsningsarbeten och ytterligare annat kan du behöva köpa nytt eller begagnat. En stor gryta på 10 liter och en mindre på 5 liter behövs för vattenkokning. Jästunna av plast och/eller glasdamejeanner på 30 liter vardera, gummihätta och jäsrör till själva jäsningsarbetet. En slanghävert för att flytta ölen mellan behållare och ner i flaskorna samt kapsylapparat och kapsyler till förslutning. Dessutom behöver du en termometer, något att röra med, en våg och litermått. För rengöring av flaskor och damejeanner har du nytta av en flaskborste som du kan förlänga med en bit tjockare metalltråd.

[Köpt flaskborste modell
större](#)

[Förlängning av skaft för
att nå ner till botten i en
damejeanne](#)

Jan Gustafson-Berge