

Summørsposten

HELG



FOTO: BJØRN VÅTNE

HJEMMEBRYGGERNE

De overtar norske garasjer og vaskerom med en kombinasjon av gourmet-innstilling og tusen år gamle tradisjoner: Hobbybrygging av øl er mannetrend i eksplosiv vekst.





SOSIALT. Velkommen til den nye sosiale arenaen for norske menn på trede pluss: Vaskerommet. Eller garasjen. Eller låven. Hvor det enn kan brygges og tappes håndverksøl. Hans Kristian Andreassen (t.v.) og Ole Jacob Velle fra Ålesund er to av dem som har fått dilla på hobbyen.

ØL. Dette er beretningen om den store hjemmebryggervekkelse som har hjemsøkt vårt land.

BRYGGING. – Det er gjerne menn i midten av 30-åra. Menn med litt interesse for teknisk hobby. Og øl, sier Gustav Foseid.

Mannen i telefonen er pressetalsmann i foreningen Norbrygg. De organiserer karene (for de er karer, nesten alle sammen) som okkuperer kjellere, garasjer og vaskerom med stinkende bøtter med gjærende humle og malt, med stadig nyere og forbedrede kokeapparater, innovative flaskevaskere, modifiserte kjøleskap, hjemmelagde etiketter. På et par år har medlemstallet steget fra 1.000 til over 2.500. Og det er bare de som har tatt seg bryet med å betale medlemsavgift.

Mer enn kjønnl. Spør du en mann midt i livet om han kjenner noen som brygger hjemme, er oddsene store for at du får et ja. Den tradisjonelle gårdsbryggingen som går mer enn tusen år tilbake i tid, lever fortsatt. Men nå har kjønnløst fått selskap av

urbane menn som vil gjenscape kvalitetsølet de har smakt fra mikrobryggeriene. Med tyngdepunkt i Oslo og Bergen har det spredd seg over hele landet siden 90-tallet, og eksplodert de siste fem-seks årene.

Knoll og Tott. – Kona mi er glad for at vi holder til her. Da får hun jo sett meg litt mer. Og jeg tror kona til Hans Kristian er også glad for at vi ikke er der. For det lukter jo litt når det står på, sier Ole Jacob Velle.

De to datakonsulentene står i vaskerommet og skyller flasker. Først i såpevann, så i rent, varmt vann, og til slutt en innvendig dusj med desinfiserende spesialmiddel. Det er tid for tapping av årets påskebrygg. Da må rensligheten være på topp.

– Det er første bud. Vi har jo hatt noen små uhell med infisert brygg. Det er veldig trist når det må helles ut. Men det er lenge siden nå, bedyrer Ole Jacob.

«Knoll og Totts Sambryggeri» står det på flaskekorkene. De er kjøpt på nett fra USA, til 12 cent per stykk.

Bryggerirevolusjonen. Utviklingen i USA er en av drivkreftene bak den norske mikro- og hjemmebryggerirevolusjonen. I 1978 fantes det 89 amerikanske bryggerier. I dag er det 2.336, skriver New York Times denne uken. I snitt

dukker det opp et nytt hver dag. De er små bryggerier som kappes om å fremstille fantasifulle varianter, eller klassiske øl med en smaksrikdom som ølgigantene

ikke klarer i storskalaproduksjoner. På toppen av dette kommer ferske anklager mot Budweiser-konsernet om at de har vannet ut ølet sitt for å skvise ut mer profit. «Industriøl» har blitt et skjellsord blant de nye ølourmetene.

Eksperimenterer. I Norge har mikrobryggeriene også skutt fart. Navn som Nøgne Ø, Haandbryggeriet, Kinn fra Florø og Trollbryggeriet i Liabygda som lager ølet Slogen har satt standarden. Og nå kommer den jevne nordmann etter. Vi vil lage øl som overgår butikket i smak.

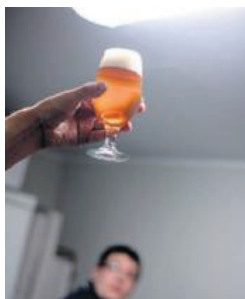
– Det er jo artig å kunne lage noe sjøl. Å kjenne at man får det til. Og ikke minst å eksperimentere med nye varianter, prøve å gjenscape øl som vi har smakt fra andre, sier Ole Jacob, som sier at det er lenge siden han drakk en klassisk industripils.

Det er lenge siden jeg drakk en klassisk industripils

OLE JACOB VELLE



HELT KORKA. Det legges mye flid i etiketter og korker på norske hjemmebrygg. Disse er bestilt fra USA.



KLART DET. Et tidligere brygg sjekkes for klarhet – og smak – under tappingen.



ØLESKAPET. Testing av eksklusive brygg er en del av prosessen. Det blir aldri noe sjeslag, men et trivelig samvær, bedyrer bryggerne.



HØYDEPUNKT. Gjæringsbøtta hentes inn fra garasjen og er klar til tapping på flasker.

– Hvis man er på en pub der de ikke har annet, så kanskje jeg tar en standard pils. Men det blir til at man strekker seg over disken for å se om de har en flaske av noe godt på lur. I kjøleskapet har jeg tre Carlsberg. Men de gikk ut på dato for et halvt år siden, sier Ole Jacob.

Påskebrygget «Bunny Beer Påskeale» er brygg nummer 19 i rekken for de to kollegene. Det er et relativt mørkt ale med en hemmelig ingrediens: Appelsinskall. Sammen med sjokolademalt må det bli påskete, mener de.

– Altså, vi aner ikke hva et på-

skeøl egentlig er. Så vi har prøvd oss fram.

Sosial arena. Knoll og Totts sam-bryggeri har vært produktive. Mye av brygget blir fordelt på venner og kjente, satt på bordet for å imponere og diskutere. 23 liter i gangen blir det, ved hjelp av bryggemaskinen med innebygget silekar og varmeelement. En bryggeseanse tar fort fire-fem

timer. Det er både håndverk, hobby og en sosial arena.

For Hans Kristian og Ole Jacob er smakingen av andres øl ett av høydepunktene i prosessen. På ølsmakekveldene blir det avgjort hvilket øl de skal brygge neste gang.

– Det blir aldri noe sjøslag. Men det er et fint fellesskap der vi kan sette fram litt spekemat, diskutere smaker, argumentere

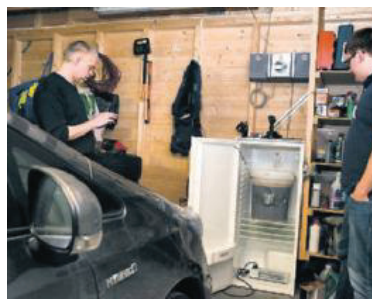
for hva som er best, lete etter nye varianter.

– Et mannsfellesskap?

– Ja, det er jo det. Noen reiser på golfturner eller ser fotball sammen. For menn er det ikke så mange sanne arenaer å møtes på. Ølkulturen er en fin unnskyldning.



HEVERT. For å få et klarere brygg tappes ølet over på en ny bøtte før den skal på flaske.



GJÆRINGSSKAP. Med et modifisert kjøleskap og termostat holder gjæringsbøtta konstant 10 grader.

Da hjemmebrygg var påbudt



KRISTNINGEN. Olav Trygvasson trer inn i Tors hov. Han snudde ølbrygging fra en hedensk skikk til et kristent påbud. ILLUSTRASJON: HALVDAN EGEDIUS

Gulatingsloven var streng mot den bon-den som ikke brygget til jul.

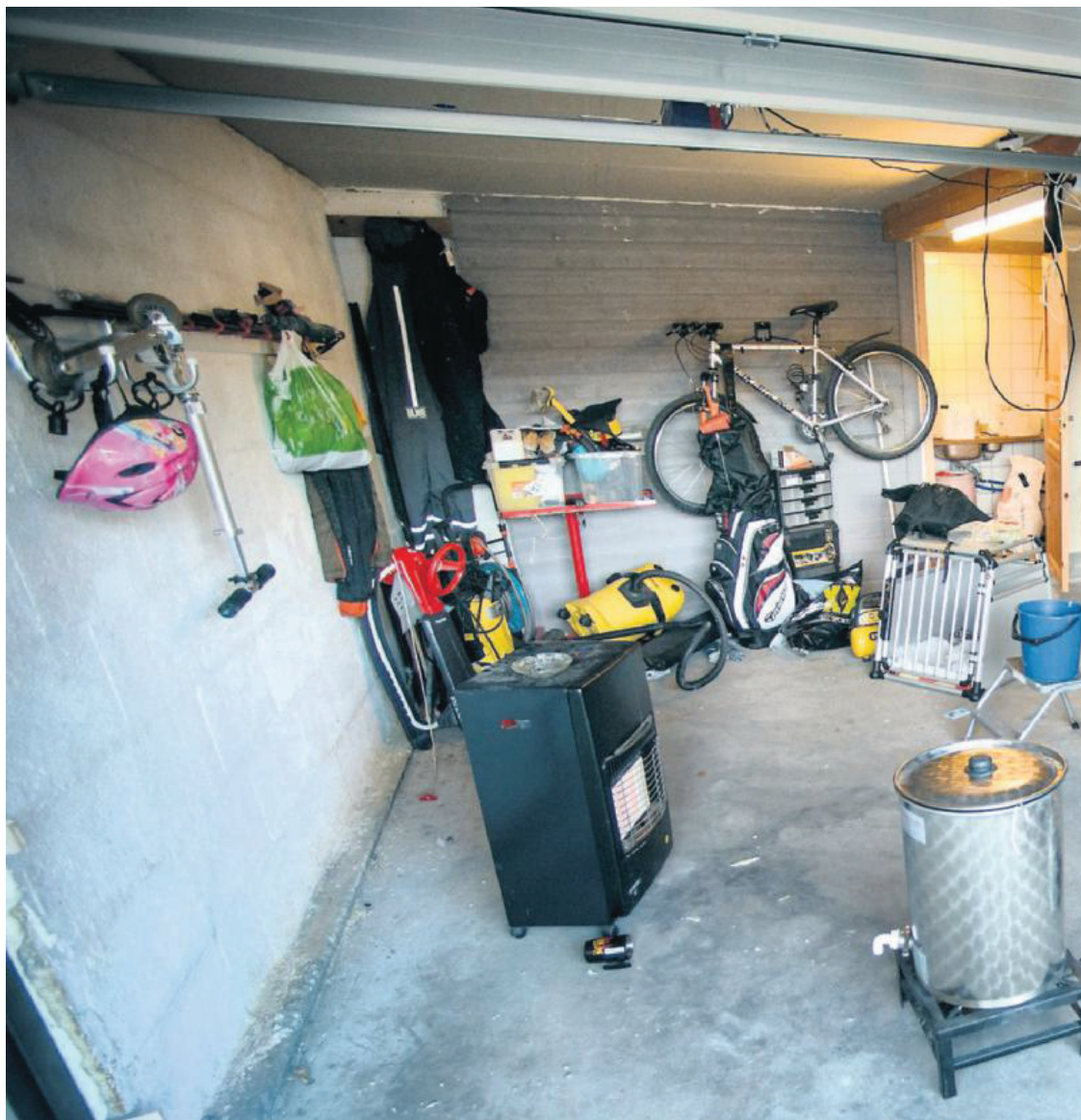
BRYGGING. Øl eller mjødbrygging var en sentral skikk i dyrkingen av de norrøne gudene. Da Olav Trygvasson tok på seg jobben med å kristne landet, fikk han i drømme besøk av helgenen for bordets gleder, St. Martin av Tour. Han skal ha påbudt Olav å gi de gamle hedenske skikkene et kristent innhold. I stedet for å drikke og brygge til ære for de hedenske gudene, skulle man hedre Jesus og Maria ved å brygge sterkt øl til jul.

Ølbryggingen skulle starte tidligst 14 dager før jul, og være avsluttet til den 21. desember på Tomas bryggers dag. Den er oppkalt etter Tomas tvileren i Det Nye Testamentet.

Streng lov. Påbudet var nedfelt i Gulatingsloven, og dette hadde den å si om hjemmebrygg:

«Enno ei ølgjerd har me lov å gjera, husbond og husfru like mykje malt kvar, etter vekt, og signe det jolenatti til takk frå Krist og Sankta Maria, til godt år og fred. Um so ikkje vert gjort, skal det botast tre merker til biskopen. Men um nokon sit soleis tre vintrar at han ikkje gjer ølgjerdene eller greider dei botene som me har lagt på for kristendomen vår, og han vert sannskyldig i det, då har han forbrote kvar penning av godset sitt. Det eig kongen vår halvt, men halvt biskopen. Um han ikkje vil det skal han fara ut or riket at kongen vår».

På ølsmakekveldene blir det avgjort hvilket øl de skal brygge neste gang



TO MENN, TO BRYGGEFILOSOFIER. Christen Thomas Teigen (t.v.) har brygget håndverksøl i mange år. I bakgrunnen kan vi skimte inngangen til hans fullblods bryggeri, med et innslag av malt i BH-pose.

GARASJEBRYGG. Noen får utstyrsdilla. Andre nøyer seg med

Naboene har nok
lurt litt på hva
jeg driver med
her inne

CHRISTEN THOMAS TEIGEN

ØL. – Det behøver ikke være veldig vanskelig. Mange har begynt på kjøkkenet, sier Christen Thomas Teigen.

Ålesunderen har gått gradene i hjemmebryggerkunsten gjennom fem-seks år. Med en tredje plass og to fjerdeplasser i Norgesmesterskapet for hjemmebryggere i lommen, har han etter hvert oppgradert utstyret til å involvere tyske presisjonsbryggere, vinsjer og et rikelig arsenal av fersk gjær, humle og malt.

Det er en av tingene som skiller de moderne hjemmebryggerne fra tradisjonell gårdsbrygging: De liker å kjøpe de moderne hjemmebryggerne fra tradisjonell gårdsbrygging: De liker å kjøpe stadig bedre utstyr.

– Men altså. Det kan bli like bra med ekstrakt, sier han og ser på kompisen Sjur Velsvik.

Statusbrygg. Denne torsdagen

møtes de i Christen Thomas garasje med hvert sitt utgangspunkt. Sjur skal lage et såkalt ekstraktbrygg, mens Christen Thomas brygger med ekte malt. Ute i garasjen står Sjurs propanapparat, mens Christen Thomas opererer i de indre gemakker med eget bryggerom.

– Maltet gir kanskje mest status, og størst kontroll over resultatet. Men i en konkurranse gjøres det ingen forskjell. Det kan være vanskelig å avgjøre hva som er brygget på ekstrakt og hva som er maltbrygg, sier Christen Thomas.

Han starter med den såkalte meskingen, der maltet blandes i varmt vann. Snart fylles garasjen med dufter av brød, gjær, høyloft.

– Naboene har nok lurt litt på hva jeg holder på med her inne, sier han.

I tre trinn skal maltet trekke på forskjellige temperaturer. I dag skal han brygge en relativt lys pilsnertype, ikke ulik en nederlandske Grolsch. Oppskriftene finner man overalt på nettet, eller i bøker. Det finnes bryggere som har satt seg ned og analysert de aller fleste øltyper, og deler fremgangsmåten for å gjenscape dem, sier Christen Thomas.

Tilgjengelige råvarer. «Den flygende hollender», som han kaller dagens brygg, krever tre typer knust malt. Maltet er spiret og tørket byggkorn, som han kjøper i 25-kilos sekker på nettet. Den laboratoriefremstilte gjæren får han tilsendt i eksprespost sammen med kjøleelementer som skal hindre den i å aktiviseres underveis. Og den viktige humlen kommer fra USA eller Eng-

land i vakuumpakker.

– Råvarene er egentlig ikke så dyre. Og de har blitt veldig mye lettere tilgjengelig de siste årene. Det er nok grunnen til at stadig flere prøver seg på dette, sier han.

BH-øl. På nettet florerer også blogger og diskusjonsforum der fremgangsmåtene forklares. Det er stor velvilje til å hjelpe fram nye bryggere.

Sjur begynte på kjøkkenet, og har holdt på de litt enklere metodene. Han slipper egentlig unna den tidkrevende meskeprosessen. Derfor er ekstraktbrygget rensligere, og krever mindre utstyr. Men han vil ha en liten spiss på brygget, han også. Derfor drar han fram BH-vaskeposen.

– Lindex har levert mye utstyr til norske hjemmebryggere,



ryggeri, i rommet bak garasjen. Sjur Velsvik er mer sporadisk brygger, men vet hva han vil ha. Han nøyer seg med krabbe-



HELLIG HUMLE. Kanskje den viktigste smaksingrediensen i ølet. Her en kraftig amerikansk variant som setter en spiss på Christen Thomas sin Indian Pale Ale (IPA).



KNUST MALT. Christen Thomas har sitt eget bryggerom innenfor garasjen. Han sverger til å bruke ekte, knust malt og en tysk bryggepanne til 20.000 kroner.



EKSTRAKT. Å brygge med ekstrakt er enklere, raskere og kan ofte bli like bra. Sjur synes det er helt greit å bruke kjele, krabbekoker og litt «gefühl» når han brygger.

enklere midler.

sier han og fyller en liten dæsj spesialmalt i posen. Det blir som en liten tepose som får meske i vannet før ekstrakten skal oppi. Så følger han på med tre typer humle, som skal gi aroma, bitterhet og smak til brygget. Etter et par timer er han ferdig til å kjøle brygget og tappe det på gjæringsbøtta. Så går det et par uker, og det er klart til å tappes på flasker eller fat sammen med litt sukker som lager kullsyren.

Klar for NM. Christen Thomas på sin side sverger til CO2-apparat for å få den rette karboneeringen. Han gjør seg klar for å sende inn brygg til NM for første gang på noen år. En bockøl fra tidlig på året utmerket seg som spesielt bra. Men forhåpningene er moderate.

– Det er kanskje vanskeligere

å nå opp nå som det har blitt så mange om beinet. I det hele tatt er det mye som har endret seg rundt hjemmebrygging. Før var det mange som reagerte med skepsis når jeg satte et glass på bordet. Nå har folk flest skjont at det er en smaksrikdom i øl som er langt større enn det som finnes i vanlig industripils. Og da er de veldig interesserte og begeistrede. Og ikke sjelden er de i startgropa med brygging sjøl.

Dette er hjemmebrygging

- I hovedsak brygger nordmenn øl hjemme på fire ulike måter: Tradisjonell gårdsbrygging, bruk av ølsett, moderne ekstraktbrygging og moderne maltbrygging.
- Gårdsbryggingen er det vi ofte kjenner som kønnøl på nordvestlandet.
- Ølsett er ferdige bokser med råvarer som lover øl med svært enkle midler.
- Ekstraktbrygg lages med halvfabrikat som ofte er fremstilt av profesjonelle bryggere. Det er en enklere versjon av maltbryggingen, og ofte det en hjemmebrygger starter med.
- Moderne maltbrygg er den metoden mange viderekommene sverger til.
- Ingrediensene i et brygg er malt, vann, humle og gjær. Stivelsen i malten omdannes til sukker, og gjæres ved ulike temperaturer.
- Maltbrygging krever litt utstyr, men er ikke veldig vanskelig. Du trenger i hoved-

sak varmtvannstank, mesketank, kokekjele med varmekilde, gjæringskar, samt diverse småsaker som hevert og termometer. Det finnes en rekke kjeler med innebygget varmekilde og diverse patenter for å sile væsken av etter mesking, tilpasset hobbybrukere.

- Hjemmebryggerne lager alle typer øl med varierende alkoholstyrke. En populær variant er Indian Pale Ale (IPA) som har et sterkt innslag av humle.
- I fjor var det 308 påmeldte brygg til Norgesmeesterskapet i hjemmebrygging, og det ventes enda flere i år. Det finnes klasser for både flaskedesign, lys lager, mørk lager, bockøl, lys ale, mørk ale, Indian Pale Ale, hveteøl, porter/stout, sterkøl, lys og mørk belgisk ale, syrlig øl og spesialøl.

KILDE: NORBRYGG