

I dette nr.:

Årsmøtet

Fra  
formannen

Medlemsliste

Det skal ikke  
være lett....

Om øl og  
holdbarhet

## Årsmøtet

Fredag 7. januar var dagen for årets årsmøte. Møtet ble som vanlig holdt på Jeppes og 25-30 øltørste venner var møtt opp. Dette må sies å være bra etter som fremmøtet har vært noe labert i det siste. De ble holdt et tradisjonelt årsmøte med vanlige årsmøtesaker. Regnskapet viste for 2002 et underskudd, noe som skyltes at inntektene fra ølfestivalen ikke var kommet fra Color Line. I tillegg var utgiftene til sommeravslutningen endel større enn beregnet.

Carlsen Ølklubb gir hvert år et bidrag til et veldedig formål i Larvik og i 2002 var det Frelsesarmeens Julegryte som fikk kr. 2000,-. Det var ingen merknader til regnskapet. Valgkomiteen hadde mått jobbe litt med sammensetningen av det nye styret, da Einar Hansen ønsket å fratre som formann og Rolf Geir Hillestad ønsket en pause fra styret.

**Det nye styret fikk denne sammensetningen:**

President: Morten O. Holtan

Kasserer: Arne Heggem

Webmaster: Arne Heggem

Sekretær: Einar Hansen

Redaktør: Einar Hansen

Styremedlem:

Tor Hartvig Kirud

Jan Einar Barth

Tony Nordholmen

Arrangementskomité:

Per Christian Olavesen (Leder)

Arne Borge

Bjørn Even Næss

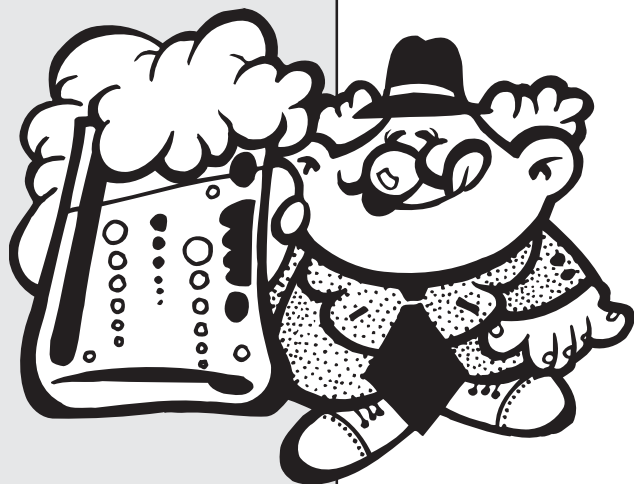
Valgkomité:

Tore A. Kaupang (Leder)

Tom Svinkerød

Bjørn Bakke

Etter årsmøtet ble det servert mat og mer øl.



Møt  
GUTTA PÅ  
HJØRNET!!!!  
side 8

# Formannen har ordet.....

## Ærede Carlsen medlemmer!

Jeg må igjen få takke for tilliten til medlemmene i klubben som har den store troen på undertegnede som ny president i Carlsen.

Jeg får prøve og gjøre det beste ut av det, det kan bli en litt halvhjertet vår fra min side, da jeg skal bli far for første gang i mai, men jeg kommer sterkt tilbake til høsten.

I og med ny "ung" president, går vi nå inn i en ny epoke i Carlsen ØL-Klubb.

Vi starter året med nytt styret med den hittil yngste presidenten i setet, nye styremedlemmer, ny sekretær samt nystartet klubb-avis, ja dette kan jo bli en spennende tid for klubben.

På årsmøte hadde vi jo en knall åpning med 25 - 30 stk fremmøtte, kunne vi klart og fortsette med en slik oppslutning på møtene fremover må vi jo være meget fornøyde.

I løpet av 2001 - 2002 har vi klart og få inn noen nye medlemmer, dette er noe vi må fortsette med i år, ta med dere noen ØL-venner vær slik at vi får opp medlemstallet i klubben.

En skummende hilsen fra

Morten O Holtan  
President Carlsen ØL-Klubb  
Godt nytt år!



## ...og redaktøren henger seg på

### En liten skvett....

Godt nytt år, alle sammen. Det dere nå sitter og leser i er et forsøk på å lage et medlemsblad/klubbavis for Carlsen Ølklubb. Jeg har syslet med tanken lenge, men ting tar tid. I hvert fall i den alderen jeg har kommet. Tanken er å forsøke å lage et produkt som kan få opp interessen for klubben igjen. Etter en tid med noe skralt oppmøte har vi jo snakket om at kanskje burde vi fornye oss litt. Tenke litt nytt og kreativt for å få flere på møtene våre. "Øl-skvetten" er ment som en informasjonskanal for klubben, for saker fra styret og fra dere medlemmer til alle medlemmene, også de som ikke har anledning til å stille på alle møter. I tillegg til dette vil vi forsøke å komme med ølrelaterte artikler som kan ha interesse. Vi legger lista litt høyt, og satser på å komme ut med 4-5 utgaver dette første året. Denne utgaven pluss 1-2 til før sommeren, og 2-3 på høsten, men vi trenger hjelp fra dere. Jeg vet at det finnes kreative ølsjeler blant våre medlemmer som kan bidra til at denne "blekka" kan bli artig lesestoff, så stå på og send stoff. Jeg er også takknemlig for tilbakemeldinger på dette tiltaket, både positive og negative, ting som burde forandres, stoff dere savner osv.

Dette får bli alt idet første "hjertesukket" fra redaktøren. Ha et fortsatt skummende og godt nytt år!

Einar

# Det skal ikke være lett...

Det unge paret hadde vært gift i to uker. Selv om ektemannen var dypt forelsket i sin nye kone, så vokste savnet etter puben og gutta.

— *Elskede, jeg stikker ut en tur, sa han en kveld. -  
Tilbake om etpar timer...*

— *Næmen elskede, hvor har du tenkt deg hen da, gullklumpen min?* sier kona.

— *Ned på puben, lille søtpoteten min, jeg fikk lyst på en øl.*

Hun tar et utfordrende hoftegrep og betrakter ham.

— *Vil du ha en øl, snusketusken min?*

Hvorpå hun åpner kjøleskapet som hun har fylt opp med 25 sorter øl fra 12 ulike land.

— *Her kan du kose deg og ølle-bølle så myyye du bare vil!*

Ektemannen blir forlegen og stotrer:

— *Så omtenkstomt av deg, nussetusken min, men du vet... på puben har de skikkelig kalde glass, med rim utenpå...*

Han har knapt fullført setningen før hun åpner fryseboksen og fisker frem to glass, så iskalde at hun knapt klarer å holde dem.

- *Næmen, er det kalde glass du vil ha, lille duttebassen min? Selvsagt skal du få kaldt glass!*

Mannen vrir seg... — *joooo, men du skjønner det, pusekatten min, at nede på puben har de noen skikkelig gode snacks...det hører liksom til...*

— *Så det er snacks du vil ha, koseklumpen min?*

*Kom å se hva konemor har i ovnen: Grillede kyllingvinger, pizza, sprøstekt bacon.....*

— *Sånn en snill liten konemor jeg har, mumler*

mannen. — *Men du vet, gullet mitt, at det blir liksom ikke helt det samme som puben...jeg mener, all den deilige grisepraten og banningen med gutta...*

— *Næmmen, er det griseprat og banning lille gullklumpen min har lyst til å høre?*

Okay, hør her: **SE TIL HÆLVETE Å DRIKK DET BEDRITNE ØLET FRA DET JÆVLA FORPULTE ISGLASSET OG TRØKK I DEG DEN HÆLVETES SNACKSEN, FOR DU GÅR FAEN TA MEG INGEN STEDER, DITT HÆLVETES JÆVLA RASSHØL!!!!**



## Nygifte og lykkelige!

Fredag 31. januar giftet de seg endelig..

Ølmøy Lene Asker og Carlesen-gutt Jørn Pedersen. Begivenheten ble verdig feiret med familie og venner: (Redaktøren var tilstede og kan garantere at alt gikk ordentlig og sømmelig for seg).

“Skvetten” og Carlsen Ølklubb gratulerer og ønsker lykke til videre i livet!



## Øl-brød

Kjempelekkert brød med øl-garanti!

### Ingredienser

2 øl etter eget valg (jeg kan anbefale juleøl/mørkt øl)  
30 g. Gjær  
30 g. Sukker (eller honning)  
30 g. Salt  
500 g. Durum hvete  
500 g. Hvetemel

### Fremgangsmåte

Øllet varmes og gjær, sukker og honning røres i. Deretter blandes melet i og deigen eltes i ca. 5 minutter. La deigen heve til ca. dobbelt størrelse. Slå deigen sammen og elt den ett minuts tid. Deigen formes til brød eller boller og etterhever igjen til ca. dobbelt størrelse. Brødet stekes ved 200-225 grader til det er gyldent og lekkert (ca. 25-30 minutter)

### Servering

La det avkjøle af minst en time før det serveres.

Har du en god oppskrift???  
Send den til oss!

# Om øl og holdbarhet

KILDE: APERTIF

- Skulle gjerne visst hvor lenge øl er holdbart fra det tappes på flaske. Eller aluminiumsboks - forutsatt optimale lagringsforhold. Er det håp om at ølet kan oppbevares og beholde kvaliteten lengre enn hva som er angitt på datostemplingen?

Spørsmålet du ser ovenfor har vi bedt Bent Engen, styremedlem i Norøl - Norske Ølvenners Landsforbund, om hans syn på, og han gir deg her litt bakgrunnsinformasjon omkring produksjonen av øl:

Øl består i hovedsak av fire bestanddeler: Humle, malt, vann og gjær. Humlen står for bitterhet og aroma, malten for sødme og aroma. Gjærets primærøppgave er å omdanne malten/sukkeret til alkohol, samt sette smak og aroma - avhengig av hvilken gjær man benytter. Vannet bør ikke være for hardt, men bløtt - dvs minst mulig kalkinnhold. Dersom vannet er for hardt kan ofte ølet få en "vannete" smak. Enkelte øltyper benytter seg faktisk av hardt vann, men det er en annen historie.

Når ølet ført har kommet seg på flaske, er det forskjellige metoder for å tilføre kullsyre i ølet:

1. Ettergjære (en ny gjæringsprosess) på flasken. Ofte benyttes her brunt sukker for å sette i gang gjæringsprosessen.
2. Brusmetoden. Man tilfører kullsyre og korker plaskene. Denne metoden benyttes i hovedsak for Pilsner/lager. Fatøl tilføres kullsyre/luft (England) i det man tapper i glassene.
3. Enkelte boksøl benytter type ved å ha en kullsyrepatron som åpnes i det man åpner boksen.

Selv om ølet er kommet på flaske og korket er det fortsatt liv i brygget. Det er fortsatt gjærsporer som fortsetter å omdanne malt til alkohol. Hastigheten på denne prosessen er avhengig av temperaturen, dets varmere dets raskere prosess. Denne prosessen avbrytes på to måter:

1. enten at all malten er omdannet til alkohol, eller at
2. alkoholstyrken (%) er blitt så høy at den dreper gjæren. På en eller annen måte liker ølet å "utvikle" seg i et moderat tempo i flaskene. Helst i en mørk og kald kjeller.

Øl liker seg minst like godt som vin i vinkjellere. Øl bør heller ikke stå i kjøleskapet mer enn noen timer før servering. Dersom øl står dagevis i kjøleskap vil ølet forringes markant på smak. Spesielt gjelder dette smaksrike øltyper.

Dersom gjæren tåler alkoholstyrken og all malten er omdannet til alkohol, vil prosessen stoppe. Ølet vil få en høyere alkoholstyrke, men bitterheten vil bli mer markant, helt til ølet (nærmest) er udrikkelig. Ølet er ikke "ødelagt" eller "giftig", men meget bittert. (Dette er det "ødelagte Pilsner-syndrom".)

Øl som er dødt, dvs uten gjæringsprosess, og har en relativ lav alkoholprosent (under 5-6%) vil få et "gammelt vann" preg i tillegg til sterk bitterhet. Enkelte øltyper benytter hvetemalt i tillegg til annen malt. Fordelen med hvetemalten er at gjæren ikke klarer å omdanne malten til alkohol, og vil derfor fortsatt holde på sødmen selv om alle prosessene er opphørt. Øl brygget med hvetemalt inneholder sjelden eller aldri mer enn 50 % hvetemalt. Når man setter holdbarhetsdato på et øl, særlig pilsnertypene, er dette for å garantere at man fortsatt har nok sødme i ølet til at det fortsatt smaker godt. Pilsner er primært en ferskvare, med relativt lavt maltinnhold, og kvaliteten vil derfor relativt raskt forringes ved lagring. EU har egne regler for holdbarhetsdato.

Ifølge noen venner av meg i den Belgiske ølkonsument-organisasjonen OBP (Objective Bier Provers) er det meget strenge regler for hvordan man skal beregne ølets holdbarhetsdatoen. Jeg har (også) sett enkelte Belgiske øl som opererer med en offisiell dato på et par år, og en uoffisiell - bryggeriets holdbarhetsdato - (på eget innpakkingspapir) på 20 år. Dette krever selvfølgelig lagring kalt og mørkt (les vinkjeller).



Øl på flasker kan holde i årevis. En vanlig norsk juleøl tåler minst ett år etter holdbarhetsdato, dersom den er godt lagret. For mye lys er ikke bra, og direkte sollys er direkte skadelig. Det innvirker både på smak og holdbarhet. Dersom man benytter brune eller grønne flasker kan man redusere skadene av lyset, men som mine venner i OBP sier: "Ingen seriøs brygger putter øl på blanke flasker!". Al. boks er et dårlig alternativ for lagring av øl. Glassflasker er absolutt å anbefale. Boks har en tendens til å sette smak på ølet ved lagring, spesielt hvis den blir utsatt for (varierende) varme. Øl på plastflasker vil jeg helst

ikke uttale meg om. Det finnes ingen kvalitative grunner til å fylle øl på plastflasker.

Meget maltrike øl med høy alkoholverdi, og som ettergjærer på flaske, kan uten problemer lagres i 10 år. Et øl som vi har i Vinmonopolets lister, Chimay Blue, tåler minst 5-10 års lagring etter at holdbarhetsdatoen er utgått. Jeg har fått anbefalt minst 5 års lagring. Lagringen vil også "modne" ølets smak og karakter. Generelt kan man si at lengre lagring går på bekostning av ølets sødme, og kullsyreinnholdet kan bli noe redusert. Dets lengre lagring, dets mindre malt - og mer alkohol. Alkoholsødme kan ikke kompensere for ølets maltsødme.

I TV-serien "Edle Dråper" om ØL, uttaler bryggeren i Hardanger bryggeri seg om lagring av øl: "Lyst øl kan lagres, men mørkt øl bør ikke lagres!" Denne uttalelsen må stå for hans egen regning. Øl som kan lagres har to vesentlige komponenter: Maltinnhold og alkoholstyrke. Lyst eller mørkt har ingen betydning, men dersom jeg skulle komme med en pekefinger regel ville jeg si: Mørkt øl kan vanligvis lagres, mens lyst øl bør ikke lagres. Dette fordi lyst øl vanligvis er lettere og inneholder som oftest mindre malt enn mørkt øl. Med få unntak: Øl under 6,5% egner seg dårlig til lagring, uavhengig av malttype

# HUSK!

Vi møtes på  
*Jeppés*  
2. fredag i måneden

# MEDLEMSLISTA 2003

*Nedenfor bringer vi en medlemsliste så oppdatert som mulig, men vi ser helst at dere kikker på denne og kommer med rettelser/tilføyelser som dere kan sende til kass. Arne Gunnar Heggem på mail, post, SMS, brevdue eller hva dere har tilgang til, slik at vi til enhver tid har en oppdatert liste.*

NR:	ETTERNAVN:	FORNAVN:	ADRESSE:	PNR:	STED:	TLF:PRIV:	Mobil	E-mail
1	Hillestad	Rolf Geir	Hvelven 4	3269	Larvik	33115026	92826404	rolfgeir@online.no
2	Høgset	Steinar	Hvelven 5	3269	Larvik	33115620		steinar.hogseth@tlb-data.no
3	Engebretsen	Trond	Bekkefaret 31	3259	Larvik	95184615	95184615	
4	Svinkerød	Tom	Hammerlia 10	3261	Larvik	33182820	91894464	tosvink@online.no
5	Bergkåsa	Asbjørn	Sandveien 16	3270	Larvik	33192639		asbergk@start.no
6	Hansen	Einar Arne	Horgstien 20	3261	Larvik	33124746	92047971	ein.hans@c2i.net
7	Heggem	Arne Gunnar	Håkonsgate 56	3257	Larvik	33187799	91605324	arheggem@online.no
8	Holst	Ole Henrik	Knauslia 25	3261	Larvik	33125454		
9	Kirud	Tor Hartvig	Strandgata 9	3263	Larvik	33182042	92614316	
10	Kristensen	Roar	Hagaveien 36a	3271	Larvik	33117053		
11	Jareson	Per-Aage	Vestmarka	3271	Larvik	33117005		
12	Løvseter	Hans Ragnar	Vestmarka	3271	Larvik	33117003		
13	Davidsen Moe	Ivar M.	Hagalivei 9	3271	Larvik	33115004	93617115	ivarhilde@c2i.net
14	Nordrum	Tor Erling	Sverresgate 1b	3256	Larvik	33185413		
15	Olavesen	Per Christian	Hvelven 1	3269	Larvik	33115666	90206015	pc@byggsafe.no
16	Norøm	Erik	Risøyeveien 52	3290	Stavern	33182172	93201098	eriner@online.no
17	Hansen	Richard	Tordenskjoldsgt 23	3264	Larvik	33185803		kusken@start.no
18	Kaupang	Tore	Mellomg. 6	3264	Larvik	33184656	92689141	tokaupan@c2i.net
19	Raastad	Tom Erik	Thorsrødli 1	3290	Stavern	33199197	90543631	
20	Torp	Øystein	Skrenten 19	3258	Larvik	33182289		
21	Næss	Bjørn Even	Skiringsalsgt. 18	3263	Larvik	33180170		bosspost@online.no
22	Næss	Olav	Fossveien 12	3913	Porsgrunn	35559161	91893634	olavnaes@online.no
23	Høimyr	Finn Randulf	Grevfare 17	3280	Tjodalyng	33116647	95770829	
24	Pedersen	Jørn	Norrønavn. 7	3274	Larvik	33114305	95768522	lene.joern@sensewave.com
25	Rutledal	André	Grensesteinvn. 9	3261	Larvik	33116138	90988209	rutledal@sensewave.com
26	Bakke	Bjørn	Sivstråveien 7	3261	Larvik	33125589	95068077	bdat@online.no
27	Jacobsen	Erik	Tæråsveien 3	3282	Kvelde	33130872		erik.b.jacobsen@c2i.net
28	Klausen	Bjørn	Iver Hesselbergsv 10	3260	Larvik	33127105		
29	Borge	Arne	Sophus Buggesvei 20 F	3269	Larvik	33187511	91119464	arborge@online.no
30	Bratteli	Pål Magne	"Omsland, Kjøse"	3268	Larvik	33180120	93440777	pmb@firmaprofilering.no
31	Snildal	Arne T.	Knapplivn.1	3290	Stavern	33199069	95723681	snild-ar@online.no
32	Tangen	Knut Jarle	Furuåsen 48	3280	Tjodalyng	95816177	95816177	dettan@online.no
33	Holtan	Morten O.	Nansetgata 104	3269	Larvik	33192592	99724528	moolho@c2i.net
34	Jacobsen	Stig	Fosserødkroken 4	3282	Kvelde	33112784	91793667	
35	Erlandsen	Johnny	Hestelokka	3282	Kvelde	33112675		
36	Gåsholt	Anders	Sundet	3282	Kvelde	33115999	90530147	
37	Bakke	Roger	Myrveien 16	3271	Larvik	33117065		
38	Hødal	Øyvind	Rosendalgt 44	3264	Larvik	33112742		
39	Tørseth	Bjørn	Stavernsveien	3264	Larvik	33130869		
40	Stensgård	Trygve	Fåmyråsen 39	4640	Søgne	38050945		
41	Gumø	Kai	Bommestadåsen 23	3270	Larvik	33186668		
42	Paulsrud	Øystein	Hjemsengvn. 119	3133	Duken			
43	Kilvær	Magnor Sigvald	Rekkeviksgt. 53	3259	Larvik	33111223	90910144	
44	Barth	Jan Einar	Lamøya 3	3261	Larvik	33124790		
45	Lundervold	Johnny	Furuhøgda 1	3260	Larvik	33111170	95886737	jlunderv@online.no
46	Holtan	Jørn	Ula 57	3280	Tjodalyng	33193728		
47	Hansen	Kjetil	Horgstien 29	3261	Larvik	33110896	91627206	kjetil73@online.no
48	Nordholmen	Tony	Hovlandveien 152	3274	Larvik	33117680	90517524	tn.nor@c2i.net
49	Holm	Roy Arne	Skrenten 10	3258	Larvik	33192862	92211138	raholm@c2i.net
50	Sneisen	Svein Erik	Ratoppen 13	3269	Larvik			
51	Magerøy	Øystein	Norrønavn. 4	3274	Larvik			

# Nye medlemmer

Carlsen Ølklubb ønsker nye medlemmer. Innmeldingen koster kr: 250,- og deretter kr: 200,- i året. Er du interessert i medlemskap kan du sende en mail eller bruk innmeldingsskjemaet. (\* Må fylles ut).

<i>Navn*</i>		
<hr/>		
<i>Adresse*</i>		
<hr/>		
<i>Postnr.*</i>	<i>Poststed*</i>	
<hr/>		
<i>Tlf. priv.</i>	<i>Tlf. arb.</i>	<i>Tlf. mob.</i>
<hr/>		
<i>E-mail:</i>	<i>Hjemmeside:</i>	
<hr/>		
<i>Fødselsdato*</i>	<i>Yrke*</i>	
<hr/>		
<i>Kjenner du noen i Carlsen Ølklubb:</i>		

## Utopia - øl på 24 vol%

Utopisk eller ikke, The Boston Beer Co har gjort det: brygget et 24 vol % øl. Samme bryggeri hadde også den tidligere rekorden med Triple Bock på 17,5 volumprosent, senere fulgt av Millennium på 19,5%. Nå har de kookt sammen et enda sterkere brygg, som har fått navnet Utopia MMII eller 2002. Produktet kom på markedet i februar 2002, foreløbig med 3500 flasker. Om ikke annet gir grunn til navnet, er i alle fall prisen utopisk: 100 USD pr flaske!. Normal ølgjær vil som kjent bli drept når alkoholprosenten nærmer seg 16, 17. Her er det nyttet flere gjæringer og flere gjærtyper, det siste strekket fram til mål har en spesiell champagnegjær båret stafetten. Brygget har også vært forsterket i forhold til Renhetsloven, her er karamell- og wienermalt tilsatt lønnesirup. Det er heller ikke spart på humlen. Utopia 2002 har vært lagret i 10 måneder på brukte cognac- og whiskeytønner før flasketapping.  
(Kilde: Ølgjerd - Norøl)

## Øl er åtte ganger dyrere i Norge enn i Tyskland

Øl koster åtte ganger mer i Norge enn i Tyskland, men nordmenn som drar til Tyskland for å handle må nøye seg med kvoten på seks flasker, konstaterer VG Nett. Også svensker og dansker finner det lønnsomt å handle øl i Tyskland. Våre skandinaviske naboer kan imidlertid handle langt mer enn oss takket være sitt EU-medlemskap. Danskenes kvote er hele 55 ganger større enn den norske, og fra 1. januar 2004 blir den enda større. Da blir det felles "giga-kvote" for alle EU-land, også Sverige og Finland, på 110 liter øl og 90 liter vin. Ifl. Brom.no

Det er alltid tid for en øl.....



## Møtet

# 14. mars

blir mest sannsynlig hos "Lundetangens venner" i Skien. De lurte på om vi ville ta en tur på 6-årsdagen for rettsaken mot Ringnes! Klubben ordner transport! Vi kommer tilbake med opplysninger vedr. dette!



## Ingen ølfestival i 2003??

Beklager, men det ser ikke ut til at det kommer til å bli noen Ølfestival 2003. Ledelsen hos ColorLine har hatt et møte p.g.a mange klager i forbindelse med for mye fyll(!) ombord på festivalen 2002 og har kommet fram til den konklusjon at de ikke vil ha dette arrangementet 2003. Arrangementskomiteen har ikke hatt evalueringsmøte med ColorLina etter festivalen som ble arrangert 2002! Noe vi alltid har hatt etter tidligere festivaler! Styret arbeider med saken i samarbeid med Larvik Beerclub, så siste ord er ikke sagt i denne saken ennå, men slik det ser ut for øyeblikket blir det altså ingen festival!

## HUSK kontingenten!

Sammen med denne avisa kommer også kontingenten for 2003. Husk å betale denne innen fristen. Medlemskort vil bli sendt ut til de som betaler. (Sekretæren lover dette)

## Nye priser på Jeppes

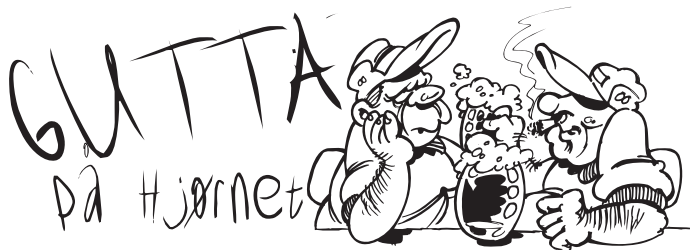
Vi betaler 120,- for første "bøtta". Det er inklusiv en varmrett!! Etter dette er det kr. 40,- pr. 1/2 liter. Dette er en del av avtalen som er gjort med Bjarne. Dette er en del av en avtale som også omfatter arrangementer, julebord etc.

## Medlemsannonser

Medlemmer i Carlsen ølklubb kan få sette inn små privatannonser i "Skvetten". Har du noe du vil kjøpe, selge etc. kan du nå de andre medlemmene gjennom en liten annonse her!!

## Stoff til avisa

Medlemmer i Carlsen ølklubb oppfordres til å komme med forslag til stoff, sende inn egenprodusert stoff eller bilder vi kan bruke i avisa.



*ØL passer til alt, unntatt wienerbrød.....*

*– men hva f... skal man med wienerbrød når man har øl???*