



Stay safe!

- *et lite himmelrike for ølentusiaster*
- *bryggeripass*
- *akevitt?*
- *m.m*



...fra redaktøren

....fortsatt god sommer!

Et merkelig år - bråstopp på møter i ølklubben - jubileumsfeiring i Randers ble stoppet, hold deg hjemme, ingen reising, hjemmekontor, permitteringer og oppsigelser. Hverdagen ble snudd opp ned for de fleste. Jeg håper alle medlemmer med familie har kommet seg gjennom dette på en bra måte.

Neste ølmøte er planlagt 11. september hvis ikke det blir en voldsom oppblomstring av epedemien. I skrivende stund er det ikke lagt opp noe program opplyser presidenten, men de regner med å ha et styremøte før dette.

Jeg fant på å lage en liten avis slik at dere ikke glemmer at ølklubben fortsatt eksisterer. Selv om det har vært en hjemmesommer regner jeg med at alle har fått i seg litt av den gyldne drikk. Noen har kanskje vært på en liten tur og besøkt noen av de mange bryggeriene som har poppet opp her i landet. Jeg har som dere ser litt lenger bak i denne blekka vært en tur i vårt nye storfylke Vestfold Telemark, i fruktbygda Gvarv og fant ut at der var det ikke bare frukt å få tak i!! -anbefales!!

Vi får håpe at høsten blir bedre enn den vinter/våren og sommeren vi har hatt og at vi kan treffes igjen til hyggelige møter og godt drikke!

Einar

Corona og korona

Inntil denne våren har corona vært forbundet med det meksikanske ølet med limebåt i tuten. Over natta ble ordet forbundet med død og fordervelse, og ganske snart ble ølflasker med munnbind sett i forbindelse med dette ølet. Nå må vi antageligvis leve med koronabølgen i lang tid fremover og vitsebølgen har lagt seg. Men har dette hatt noe å si for omsetningen av et av verdens mest solgte ølmerker? - Nei, heller det motsatte. Norgesgruppen som er Norges største dagligvarekjede opplyser til NRK at salget av Corona-øl har økt med 30 prosen i mars og april sammenlignet med fjoråret og den europeiske og amerikanske importøren melder også om sterk økning i 1. kvartal - i hvert fall frem til produksjonen ble lagt ned grunnet smittevern.





Skaff deg bryggeripasset!

Bryggeri- og drikkevareforeningen (BROD) har lansert **Bryggeripasset**. Her kan man få stempel fra norske bryggerier som besøkes. Passet er gratis og kan fås på bryggeriene eller bestilles på nettsiden.

Passet er i papirformat og passe size til å få i lomma. BROD har 133 medlemmer fra sør til nord + Svalbard, så har du ikke vært på ferie i år kan du legge turen fra bryggeri til bryggeri og smake deg gjennom Norge. (Husk egen sjåfør).

Akvitt på ølfat!

Vanligvis omtaler jeg ikke sprit her i Skvetten, men denne har så mye tilknytning til øl at jeg tar sjansen!

Akevitt og øl hører jo sammen, mener i hvert fall jeg, til passende anledninger og jeg kom over denne på polet, Opland Small Batch Beer Casks. En meget god akevitt - og en liten historie bak:

I 2015 sendte Arcus ti forhenværende Liniefat ned til Nøgne Ø i Grimstad for seasoning med øl. Nøgne Ø fylte fatene med øl, og resultatet ble en Imperial Rye Porter og Aquavit Saison som hadde kost seg et halvt år på liniefatene. Deretter ble fatene returnert til Arcus. Siden den gang har Arcus hatt akevitt liggende på fatene og det har blitt tatt ut prøver jevnt og trutt underveis. Sommeren 2020 var endelig IRP-fatene blitt gode nok til å møte markedet, og resultatet er en Opland Small Batch Beer Cask.

Fatlagring: Blend. Yngste elementer har ligget 4 år på «ølfat». Fat av typen Oloroso sherryfat som har vært brukt til Lysholm Linie, deretter 6 mnd med Nøgne Øs Imperial Rye Porter.

Smak: Mørke noter av lakris, kaffe og sjokolade fra ølet og fatene. Avrundet krydderpreg. Lang, myk finish. Nytes alene eller til en kald øl f.eks. Inappropriate Gardening fra Nøgne Ø.



Vi besøker:



i Gvarv



En drøy times tur fra Larvik kommer vi til fruktbygda Gvarv. Her er det frukt så langt en kan se, men også øl. Rett ved sentrum finner vi Lindheim gård. På Lindheim gård dyrkes det i dag epler, plommer, moreller og sure kirsebær. Det er størst satsing på kirsebær og flere hundre trær er plantet de siste årene. På 60 og 70 tallet ble all frukt fra Gvarv sortert og pakket på låven på Lindheim.



Innerst i den gamle låven fra 1954 installerte de i 2013 et moderne mikrobrygger fra Premier Stainless. Det består av totalt 8 tanker. Et meskekar, kokekjele, en varmtvannstank, fire gjæringstanker og en klaringstank. Hver gjæringstank rommer 1150 liter.



En koselig bar hvor man kunne nyte smaksprøver etc.
+ en fin orientering om hva man smakte på og hvordan det ble produsert.



..og godt var det!!





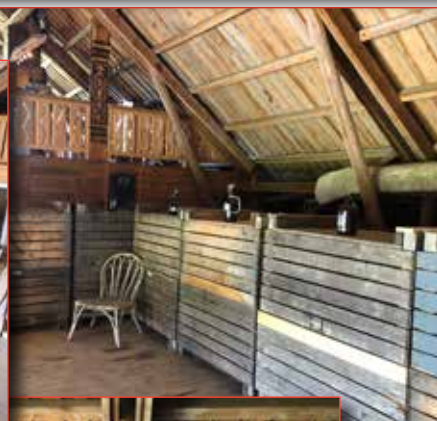
COOLSHIP
 er et åpent, rustfritt stålbasseng som brukes til å kjøle ned øl- og ciderbryggerier. I løpet av kjølingsprosessen blir øl- og ciderbryggerier beriket med luftbårne bakterier.

Spontangjæring

På høsten, når forholdene er riktige brygger vi øl som spontangjæres med villgjær fra luften på gården. Da må vi ha riktig temperatur, oppholdsvær og gjerne en liten bris i luften.

Både bryggeprosessen og ingrediensene er annerledes enn på våre vanlige øl. Kornet er en blanding av maltet bygg og umaltet/rå hvete. Humlen skal være gammel og gi lite smak. Meskeprosessen er komplisert og tar tre ganger så lang tid som å lage en IPA.

Vørteretten koker i nesten fire timer. Deretter pumpes den til et stort åpent basseng (coolship). Her kjøles vørteretten ned samtidig som den blir "infisert" av magiske mikrober og gjær fra omgivelsene. Etter nedkjøling overføres ølet til eikefat for gjæring og modning. Denne prosessen tar fra ett til fem år.



LSHIP
ent kar av
l som brukes
med kokende
pet av ned-
rosessen vil
bli infisert av
melkesyre-
og villgjær.





...litt handling ble det også. Her var det nok å velge mellom og vanskelig å begrense seg. Noen herlige timer ble det på Lindheim og vi kommer gjerne igjen. Gode tips om hva som kommer på Polet av sterkere typer øl fikk vi også - spent på ølet som kommer til jul. Dette er et sted som det virkelig er verdt å besøke for ølentusiaster - burde kanskje arrangert en tur med klubben. Vi var hjertlig velkommen, bare å avtale tid så skulle vi få både omvisning og innblikk i produksjonen og så har de mye godt øl.....



Min favoritt ble denne:

Johannes

Svart fyldig øl med brent malt og melkesukker.

Fant denne utenfor en pub i Arendal i sommer!

...kreativ

