

Slik brygger vi vårt øl

Sist oppdatert Saturday 09. June 2007

Slik brygger vi vårt øl:

Vi lager ølet vår i henhold til renhetsloven av 1516. Det betyr at vi kun bruker vann, malt, gjær og humle som ingredienser.

Proessen fra malt til øl tar ca. 3-4 uker avhengig av øltype. Selve bryggingen, som består i å få ut sukkeret ut av malten (bygg) og starte en gjæringsprosess, tar en dag. Resten av tiden går med på gjæring (ca 1 uke) og lagring (2-3 uker).

Under har vi en rekke bilder av hvordan bryggeri utstyret og rommene ser ut. Bildene er hentet i fra vårt datasystem som hjelper til med å overvåke å styre viktige temperaturer. Dette systemet hjelper til å holde en høy og jevn kvalitet.

Til syvende å sist er det likevel bryggeren som med sine sanser og erfaringer passer på at ølet blir best mulig. Øl er et levende produkt og hvert brygg trenger nøye overvåking og oppfølging.

Innmesking:

Her begynner prosessen med å knuse malt og blande det med varmt vann. Den ferdige "grøten" kalles mesk og godgjør seg i meskekaret i ca 1 time og 15min. Mesken holder en temperatur på ca. 65C. Ved denne temperaturen aktiveres

enzymene i malten som begynner å bryte ned stivelsen til forskjellige sukker typer. Det er de gjærbare sukker typene som senere i prosessen vil bli til gjærens "mat". Ølets farge og mye av dets smak og fylde bestemmes av hva slags malt typer vi bruker. I pils bruker vi lyse malt typer, mens det f.eks. i stout er store mengder ristet/brent malt. Totalt har vi 6 forskjellige malt typer i våre øl.

Koking:

"Sukkervannet" fra mesken bli pumpet opp i kokekjelen. Dette kalles nå for vørter. Her tilsettes forskjellige humle varianter. Humle er ølets krydder og gir ølet det lille ekstra som må til for gjøre det til et kvalitets øl. Humle

er en blomst som inneholder bitterhet og aroma. Det er humle som er den "store greia" for Mikrobryggeriet. Her har vi muligheten til å gjøre det de store bryggeriene ikke har råd til - nemlig å bruke masse humle. Derfor valgte vi også en humle på logoen, selv om det ikke er akkurat den typen vi har i ølet.

Vørteren må kokes for å fordampe vekk uønskede stoffer og å gjøre vørteren steril. Koking må også til får å få ut bitterstoffer fra humlen. Vi koker ølet i ca. 1 time og 15 min.

Gjæring:

Når kokingen er ferdig pumpes ølet over i et gjæringssskar. Underveis kjøles ølet ned til en temperatur rundt 14-20 C slik gjæren

kan tilsettes. Vi bruker to forskjellige gjærstammer i våre øl. I pilsen bruker vi en klassisk pils gjær opprinnelig fra Tsjekkia. Pils gjæren synker etter hvert til bunn og kalles p.g.a. dette også for en undergjær. I de andre faste øltypene bruker vi ale gjær. Denne gjæren flyter til toppen av ølet og kalles også for overgjær. Ale gjær gir ølet en mye fruktigere karakter bl.a. fordi gjæringstemperaturen er høyere. Ale gjærer på ca 4 dager mens pilsen gjærer på ca 5-6 dager. Etter gjæringen kjøles ølet ned 1 C.

Lagring:

Etter gjæring pumpes ølet ned i kjelleren inn i en lagringstank. Her står ølet og modnes i 2-3 uker før det er serveringsklart. Pilsen og Steameren skal først filtreres. Det gjøres ved å pumpe det over til en annen lagringstank gjennom et papirfilter. Protein og gjærrester blir sittende fast i filteret og man får et klart og gjennomsiktig øl. De andre øltypene våre er ufiltrert.

Servering:

Så er ølet klart til servering. Vi kobler en slange rett fra øltanken opp til tappekranen i baren. Øltanken tilføres kullsyre trykk som hjelper til med å trykke ølet opp til i baren samtidig som det også tilfører ølet riktig mengde kullsyre.