

Fakta vedr. "5 bryggere – en god sag" og deres første øl, "ÆbleBock"

Fakta om Æble Bock:

Opskriften på **ÆbleBocken** er udviklet af alle 5 bryggere i fællesskab, i en dynamisk proces over tid, som krævede nogen smagning, før ideen til øllen var født: En cross-over øl sammensat af lige dele wheat wine (en meget stærk hvedeølstype) og æblekage! Resultatet er blevet en helt unik øl, som fremstår uklar og mørkt kobbergylden med kompakt, café au lait farvet skum. Duften byder velkommen med let syrlighed, æbler og lidt alkohol. Øllet er fyldigt i munden, og smagen præges af æblernes milde syrlighed, markant sødme samt toner af banan og modne æbler. Smagen af kanel er diskret, og fornemmes tydeligst i den lange, sødmefulde eftersmag.

Teknisk kan **ÆbleBocken** beskrives som følger:

Råmaterialer:

Ca. halvt lys hvedemalt, halvt pilsner malt og en lille smule belgisk Special B. Malten er suppleret med lys rørsukker, glukosesirup og knap 10 % frosset, men ubehandlet bornholmsk æblesaft.

Humlingen, som er tilstræbt diskret, består af Supersteirer som bitterhumle og Hallertauer Mittelfrüh som aromahumle.

Proces:

Mæskningen var infusion med 4 temperaturtrin for at få så høj forgærlighed som muligt, og urten blev kogt i en time, hvorefter et par håndfulde kanelbark blev smidt i.

Gæringen foregik i to trin, hvoraf det første foregik med bayrisk hvedeøls-gær ved 14 °C for at undertrykke et alt for voldsomt hvedeølspræg. Efter en kort periode ved 16 °C, blev øllet tilsat Svaneke's 'husstamme' af undergær for at få forgæringen til at løbe så langt som muligt.

Herefter er øllet lagret først ved 12 °C i 22 dage og herefter ved 2 °C i 66 dage, hvorefter det er tappet ufiltreret på flasker.

Vi har forsynet øllet med 12 måneders holdbarhed, selvom vi faktisk tror, at det vil vinde ved yderligere lagring.

Lidt om "Den gode sag":

Folkekirkens Nødhjælp er en af Danmarks største humanitære organisationer, der gennem udviklings- og nødhjælpsarbejde hjælper fattige og udsatte mennesker i verden.

Overskuddet fra ølsalget går til Folkekirkens Nødhjælps brøndprojekter i Zambia. En permanent brønd i Zambia koster 60.000,- og kan hjælpe op til 1.000 mennesker. Uden en brønd må kvinder og børn ofte gå op til 10 kilometer for at få vand, der som oftest er forurenede og i alt for små mængder.

En brønd med rent vand giver følgende muligheder:

- Kvinders arbejdsbyrde reduceres, og de får tid til at dyrke landbrug og at lære om deres rettigheder. Børnene frigøres fra det hårde arbejde og får tid til at gå i skole.
- Sygdomme reduceres mærkbart.
- Vandet bruges til at dyrke små køkkenhaver, som kan være den afgørende forskel mellem liv og død i tørkesituationer.

Folkekirkens Nødhjælp arbejder lokalt sammen med "Women for change", som bruger brøndudviklingen til at lære kvinder om deres rettigheder og muligheder – og som sikrer at brønden bliver alles eje, og at der bliver passet på den. Landsbybeboerne uddannes også i vedligeholdelse af brønden.

"De fem bryggere" er:

Gunnhild Kolvereid, født 1977, uddannet levnedsmiddelkandidat i 2002 med specialisering i bryggeriteknologi fra Weihenstephan, Tyskland. Ansat på BrewPub som brygger siden starten af 2005. Har herudover involveret sig som dommer ved ølkonkurrencer, og er medforfatter til "Politikens Ølguide".

Christian Skovdal Andersen, født 1973, er selv lært brygger og stiftede i 2004 Ølfabrikken ud fra en idé om at forsyne markedet med eksperimenterende øltyper. Ved siden af arbejdet som brygger på Ølfabrikken holder Christian foredrag, skriver artikler om brygning og agerer som øl dommer.

Jan Paul, født 1977, stammer fra Flensborg og er uddannet brygmester fra Weihenstephan i München. Efter en tid på Thisted Bryghus er Jan havnet på Bornholm, hvor han siden sommeren 2005 er ansat som brygmester på Svaneke Bryghus.

Martin Jensen, født 1980, sprang fra jurastudiet i 2005 og startede Raasted Bryghus hvor Martin i dag fungerer som brygger og direktør. Afholder som led i sit virke en lang række foredrag og ølsmagninger rundt i landet. Vist fortsat Danmarks yngste bryggeriejer.

Anders Kissmeyer, født 1956, blev uddannet brygmester i 1984. Forlod i 2001 Carlsberg efter 16 år, for at arbejde med den idé, der senere blev til Nørrebro Bryghus, hvor Anders siden åbningen i 2003 har været brygger og direktør. Underviser herudover på Bryggerhøjskolen, og er dommer i danske og internationale ølkonkurrencer.

Go' fornøjelse!

Gunnhild Kolvereid, Christina Berg Johansen (FKN), Christian Skovdal Andersen, Jan Paul, Martin Jensen og Anders Kissmeyer

Marts 2007