



Ølrevolusjon fra Hardanger

ALT-I-ETT BRYGGGEAPPARAT

”Humle og malt er ikke alt, den finaste dunst kjem frå røynsle og kunst,” het det i gamle dager. Når man dessuten har Leif Stanas patenterte bryggeutstyr til å hjelpe seg, åpnes mange muligheter for både hjemmebryggere og lokale mikrobryggerier.

REPORTASJE



TEKST OG FOTO:
RAGNAR ASKELAND

Hjemmebryggingens edle kunst lever fortsatt i beste velgående i Norge, selv om den har gjennomgått tallrike forsøk på lovregulering.

Og ølbrygger, ingeniør og oppfinner Leif Stana (52) fra Tysedal håper at hans nye, patentbeskyttede bryggeapparat skal bane vei for både hjemmebryggere og mikrobryggerier med lokalt særpreget.

Han demonstrerer bryggeprosessen på altanen sin i idylliske Tysedal, med fjorden og de snøkleddede fjellene som bakgrunn. Den ferdige varen, som ble tappet rundt juletid, både dufter

og smaker som en full fruktblomstring i Hardanger.

Her spares det ikke på malten, og man skjønner virkelig at hjemmebryggere oppfatter kjøpepils som karakterløst ”pissvatn”.

– Bryggeprosessen utføres på samme måte som i et bryggeri, forklarer oppfinneren.

– Poenget er å komprimere prosessen ved at mesking, siling og koking blir utført i samme kjele, og ikke i tre forskjellige. De minste kjelene gir 25 liter øl, de større er på 75 eller 200 liter. Neste skritt er forhåpentlig å bygge en versjon som gir 2000 liter øl!

Ikke til å ha på bakrommet hjemme i Tysedal, men til å plas-

PROSESSEN:

Mesking, siling, koking og avkjøling foregår i samme kjele, og apparatet kan brukes til både overgjæret og undergjæret øl – pluss saftuttrekking av frukt til vin og sider.

seres på et mikrobryggeri. Noe det finnes altfor få av i Norge, mens land som Tyskland og Belgia har tusenvis av små bryggerier med spesialprodukter.

Stana har selv vært innleid som prosjektleder ved Hardanger Bryggeri i et år, og er overbevist om at EØS-tilpassing vil myke opp konkurranselovverket og gi rom for flere små bryggerier.

Utgangspunktet er malt

Bryggeutstyret hans består av en kombinert koke- og bryggekjele med tappekran (hane) og løftehåndtak, et kombinert sil- og meskekar med silbunn og løftehank, et vendbart stativ til silka-

der i den store kjelen, så setter man silkaret oppi og rører ut maltet. Da frigjøres enzymene som får i gang prosessen.

Etter et kvarter heves temperaturen til mesketemperatur på 65–70 grader. Der skal det oppholde seg i minst en time, mens stivelsen omdannes til forgjærbart søtstoff. Hvis temperaturen går for høyt, risikerer du at søtstoffet ikke lar seg forgjære og at alkoholdannelsen uteblir.

Denne faren unngår Stana ved å bruke termometer og regulerbar gassbrenner. Siden skal søtstoffet trekkes ut i vannet, som gjennom et kaffefilter.

Fem timers prosess

– Jeg tapper av vannbadet, tømmer oppi meskekar og trekker det gjennom flere ganger, i ca. en time, til søtstoffinnholdet i vorteren og mesken er likt. Så heiser jeg den helt opp, tilsetter 10–15 liter 80 graders vann og vasker ut resten av søtstoffet som er i mes-

– Etter koking skal vorteren kjøles fortest mulig. Mitt system har en spesialbygd kjøler som ligger i overflaten. Den kalde, avkjølte væsken synker ned, den varme stiger opp, og slik får jeg kjølt all væsken raskt uten å røre. Humlerester og utfelte eggehvitestoffer (trub) legger seg dermed på bunn, under nivået for tappekranen, og det er helt klar vortere som kommer ut.

Prosessten tar 5–6 timer, og Stana insisterer på at bruksanvisningen er fullt forståelig for en nybegynner. Siden skal væsken over på et gjæringsfat, og etter gjæring følger minst en månedens modning.

– Tilsetning av sukker er juks og bedrag, understreker Stana. – En ekte hjemmebrygger kan til nød godta litt tilsatt maltekstrakt...

Prisen på utstyret kan vi ikke nevne, av reklamehensyn, men vi kan gi et tips: Den ferdige varen koster tre-fire kroner literen i råvare.

Kanskje en idé til spleising for ølhunder?

Vossael er ”tyngre”

– Hvordan er det å være ølbrygger over Sjøfjorden med harelabb da han kristnet Norge, forsikrer Stana. – Det er vel knapt noe sted i landet hvor det finnes flere eldhus eller turkestover til tørking av malt!

– Olav den hellige må ha gått over Sjøfjorden med harelabb da han kristnet Norge, forsikrer Stana. – Det er vel knapt noe sted i landet hvor det finnes flere eldhus eller turkestover til tørking av malt!

– Dessuten var humle et viktig jordbruksprodukt i Hardanger helt opp til forrige århundre. Da bryggeriene ble industrialisert og bryggekunsten fordunnet fra norske hjem, var vestlendingene de seigeste til å holde på tradisjonen.

– Vossingene tar ut mer vortere under silingen og koker vorteren lenger, gjerne fire til seks timer, sier Stana.

– Derfor får de et mørkere, tyngre øl enn hardingene. I gamle dager dyrket hardingen sin egen bygg og sin egen humle, tørket malten med vedfyring i egen turkestove, og silte ølet gjennom brake (einer) han hogget i sin egen li.

De virkelige ølkjennerne påsto de kunne smake hvilken li braken kom fra!

Med dette utstyret kan du brygge både undergjæret og overgjæret øl – selv foretrekker jeg undergjæret. Regelen er at godt hjemmebrygg skal inneholde minst syv hovedsmaker: Ølsmak, maltsmak, søttsmak, brake-smak, humlesmak, røyksmak – og mersmak! ■



DEKANTERING: Plastflasker med skrukork er ideelle. Før dekantering underkjøles flasken i fryseren i 1–2 timer, så gjæren i bunn blir frosset og kullsyretrykket nedsatt. Ølet helles over på en ren glassflaske som korkes umiddelbart. Resultatet er klart, skummende øl.

Resultatet er en ferdig vortere som skal kokes.

Humlen må kokes minst en time for å få ut bitterstoff, samtidig skal du felle ut de frie eggehvitestoffene som er igjen i vorteren.