

Brygging

Sist oppdatert Thursday 28. February 2008

Bryggeriprosessen

Bryggeriprosessen starter ved at malten knuses i en maltkvern og blandes med vann i meskekaret. Denne blandingen blir som en velling av malt og vann og kalles mesk. Vi risler varmt vann over mesken som deretter trekkes gjennom vellingen. I denne prosessen omdannes stivelsen i malten til sukker og dekstriner, og en forholdsvis tykk sukkervæske kan nå tappes fra bunnen av meskekaret. Det er dette som kalles vørter. Vørteren pumpes over i kokekjelen hvor den kokes i ca. 1,5 timer. Tidlig i denne prosessen tilsetter vi bitterhetshumle. Ca. 10 minutter før vi avslutter kokingen tilsetter vi første del av aromahumlen.

Etter kokeprosessen pumpes ølet gjennom en varmeveksler over i gjæringskaret. På denne måten får vi ølet raskt ned i riktig temperatur for å kunne tilsette gjær samtidig som at vi fyller varmtvannstanken med varmt vann til neste dags brygging. Så snart vørteren er i gjæringskaret tilsetter vi gjær. Under gjæringen spaltes maltsukkeret til alkohol og kullsyre. Når ølet har oppnådd den ønskelige balanse av alkohol og sødme setter vi ølet på kjøling slik at gjæringsprosessen stopper. Gjæren blir deretter høstet for senere å bli brukt til nye brygg. På dette stadiet blir ølet overført til lagertankene hvor det modnes, og det kan tilsettes ekstra aromahumle. Etter at ølet har stått og modnet på lagertankene blir øl som tradisjonelt skal serveres klart filtrert mens annet øl blir på tradisjonell måte servert ufiltrert. I motsetning til øl fra industribryggeriene blir ølet vårt verken pasteurisert eller mikrofiltrert. Dette betyr at ølet vårt får beholde alle sine naturlige smakskomponenter. I tillegg er dette et sikkert tegn på at ølet vårt er ferskt..

Øl er en ferskvare og skal drikkes så fort modningsprosessen er ferdig. Vi serverer alle våre øltyper direkte fra lagertankene og øl som serveres hos oss er ferskt, og ikke mange måneder gammelt. Dette i kontrast til øl fra de store bryggeriene som faktisk kan være opp til ett år gammelt før det går ut på dato.

Det er hevet over tvil at øl er sunt i moderate mengder. Det inneholder både jern, kalsium og magnesium samt vitamin B2 og B3. Ølet vårt bør nytes både for smaken og for variasjonens skyld, men for alkoholens skyld bør man passe på at det ikke nytes for mye av gangen.