Peter Forss, Håkan Lundgren, David Meadows och Kennet Sköld bjuder på en lektion i ölbryggning i Sigtuna Brygghus i Märsta.

Entusiasterna som startade eget bryggeri

Ett öl blir till

Människan har bryggt öl i minst 7 000 år, men fortfarande experimenteras det med smaker och metoder. På Sigtuna Brygghus gör man det på hantverksmässigt vis och i liten skala. Allt om Mat fick vara med när ölentusiasterna gjorde sitt första veteöl.

AV MALIN ERIKSSON
FOTO: STEFAN ALMERS

I en före detta hamburgerrestaurang i Sigtuna huserar sex eldsjälar som brinner för hantverket att göra öl. Lokalen är omgjord till ett litet mikrobryggeri med pub och i dag ska de tillverka en belgisk wit, veteöl.

Gruppen består av **Håkan Lundgren**, en kändis i ölkretsar som tidigare jobbat på Kungsholmens bryggeri, hans fru **Åsa** som är laboratoriechef, **Kennet Sköld** som är tekniker, elkonsult och gammal hockeymålvakt, **David Meadows** som är bryggeritekniker, **Peter Forss** som sköter bokföring och ekonomi och så kocken **Naili El-Ouardi** som hjälper till att kombinera mat och öl.

– Håkan Lundgren är den av oss som kan mest om öl, säger Peter Forss. Håkan ritade en akvarell på hur han tyckte att puben skulle se ut och sedan byggde vi efter den.

Håkan har även ritat de charmiga etiketterna som pryder de två öl man hittills gjort, Gas-Jannes golden ale och Humle Hildas altbier. Namnen kommer från historiska ölpersoner.

I puben har man olika evenemang för företag och andra ölintresserade grupper. Alla sex hjälps åt med att jobba i puben.

forts.

Receptet har Håkan själv hittat på

– Vi tyckte att det var viktigt med en klädkod så att man skulle kunna skilja på personal och gäster i puben, säger Peter. Vi beställde röda kockjackor och svarta förkläden. Men Håkan kom ändå hit i lederhosen och tyrolerhatt. Sådan är han.

Amerikanen David Meadows har gillat öl så länge han kan minnas.

– Jag kommer ihåg när jag stal min första öl av pappa. Då var jag fem år! Jag bryr mig inte om vin. Jag dricker helst öl, och mjölk.

Med kocken Naili är det tvärtom. Han bryr sig mera om vin och när han nämner sina två favoritöl – Stella Artois och Kronenbourg – skakar de andra på huvudet.

– Men det är kul med öl och jag lär mig. Till de öl som vi bryggt hittills tycker jag att saltat kött är väldigt gott.

Naili driver en liten restaurang i Märsta, Picadilly, alldeles ensam så han kan inte vara med i bryggeriet så mycket som han skulle önska.

I dag ska man brygga 700 liter veteöl. Gruppen har också en mindre "experimenttank" på 200 liter.

– Den är bra att ha när vi ska testa nya saker. Men om något går fel vid en bryggning får man ringa Skatteverket innan man häller ut den så att de kan komma och kolla så att man verkligen gör det. Annars får man skatta åtta kronor litern, berättar Peter.

När receptet är färdigt brygger man i regel 1 500 liter åt gången.

Veteöl steg för steg

Råvarukontroll. Kennet Sköld och Peter Forss smakar på olika sorters mältat korn. Öletiketterna har Håkan Lundgren ritat och formgivit.

1 De råvaror man ska använda till vörten krossas. I detta veteöl ska det vara pilsnermalt, vetemalt och omältat vete som de hämtat från en lokal bonde.

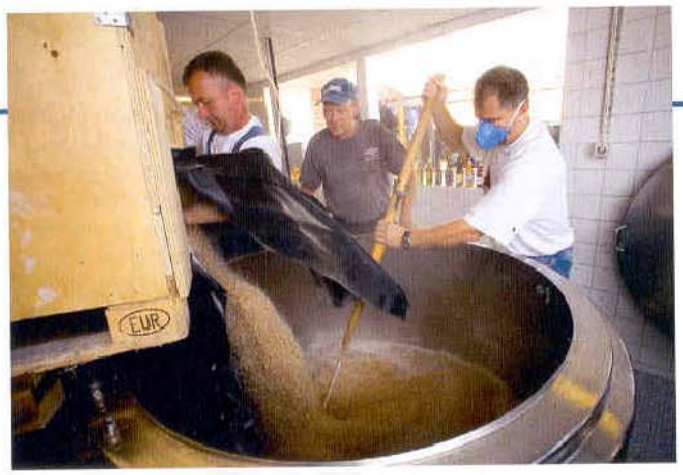
– Egentligen är det inte så många ingredienser i öl, men malt finns i många olika variationer, humle också. Sedan kan man variera proportionerna i det oändliga, säger Peter Forss.

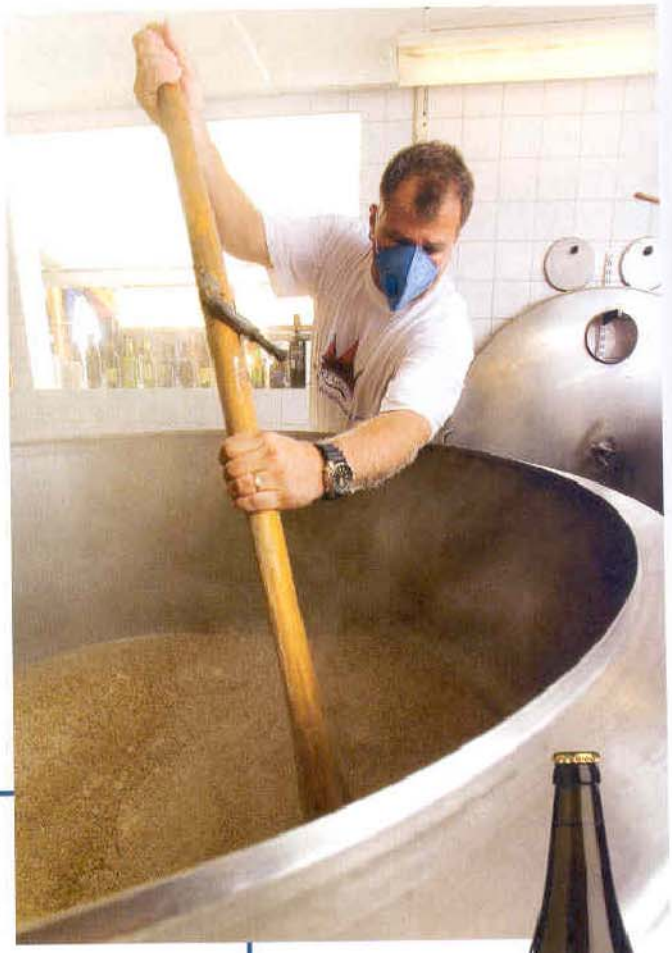
Vi får smaka på några olika sorters mältat korn. Det är sött och gott och skulle passa på morgonfilen. Sedan provar vi varsin humlepellets. Det ser ut som hundmat, luktar grönska och örtsalt och smakar ohyggligt beskt. En smak som sitter i flera timmar efteråt.

– Humlen kommer som pellets för att man ska kunna kontrollera beskan i den, berättar Peter Forss. Om man skulle köpa den som kottar skulle man inte ha en aning om hur resultatet skulle bli. Nu är alla påsarna i frysen märkta med olika procenttal som säger hur stark beska humlen har.

2 Krossen består av två järnvalsar. I den häller man malt som man vägt upp. Det kommer ut grovt krossat och landar i den hemsnickrade maltlådan.

forts.





3 När det är klart hälls allt i omgångar ner i ett stort mäskkar där både varmt och kallt vatten tillsätts.

– Det är viktigt att inte hälla i det varma vattnet för fort. I botten finns en sil och där vill man att sockerarterna som utvinns efter inmäskningen ska komma ner. Häller man för fort nu kan hålen slamma igen, förklarar Kennet. Detta är särskilt svårt när man gör veteöl. Vete kan slamma igen silen lättare än korn.

4 Redan efter en liten stund sprider sig underbart söta bröddofter i lokalen. Kennet rör om i karet med en åra.

– Egentligen använder man något som kallas mäskroder, som ser ut som en grepe, men vi använder en åra.

5 Sockerhalten på vörten kollas i en densitometer. Är den för hög späds vätskan ut, är den för låg reduceras vätskan.

Efteråt spolas malten så att allt frigjort socker har en chans att komma ner till botten. Därifrån pumpas det över till ännu ett jättekar, vörtkokaren. Här ska vörten kokas i en timme, dels för desinficering, men också för smaken.

Ölen fick namnet Biskop Stefans Kalk och det är Håkan Lundgren som ritat etiketten.

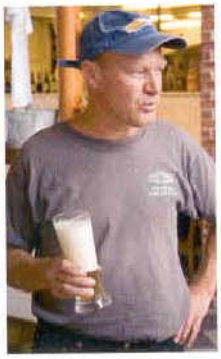
6 En del av humlen tillsättts nu, den så kallade beskgivan. I slutet av kokningen tillsätts resten av humlen, krossad koriander samt lite lime-, apelsin- och pomeransskal.

7 Det är Håkan Lundgren som står för receptet.

– Jag kollade upp några olika hemsidor och mixade ihop ett eget recept. Just veteöl är ganska lätt att lyckas med. Det är svårare att brygga pilsner och andra ölsorter som jäser vid låg temperatur och inte ska ha några fruktiga toner.

Efter kokningen har man fått fram en stamvört. Den hälls i ett jäskar och jästen hälls i. Här ligger ölet på primärlagring tre dagar i rumstemperatur. Därefter ska det lagras kallt i 14–25 dagar innan det tappas på flaskor.

Tre veckor senare får vi provsmaka ölen som döpts till Biskop Stefans Kalk. Resultatet är ett fruktigt, väl avvägt, jättegott veteöl!



FLER SVENSKA MIKROBRYGGERIER

Dugges Ale- & Porterbryggeri i Mölndal, tel 031-87 79 00, www.dugges.se

Hantverksbryggeriet i Västerås, tel 070-274 24 32, www.hantverksbryggeriet.se

Jämtlands Bryggeri i Pilgrimstad, tel 063-57 59 80, www.jamtlandsbryggeri.se

Nils Oscar Bryggeri och Bränneri i Nyköping, tel 0155-772 80, www.nilsoscar.se

Närke Kulturbryggeri i Örebro, tel 019-33 34 82, www.kulturbryggeri.se

Nynäshamns Ångbryggeri i Nynäshamn, tel 08-520 212 13, www.nyab.se