

# DANSKE ØLENTUSIASTER

[LOKALAFDELING ODENSE](#)[ARRANGEMENTER](#)[SET & SKET](#)[NYHEDSBREVE](#)[VELKOMMEN](#)[LOGIN](#)

## Introduktion til de syrlige øl, august 2018

På august måneds medlemsmøde var der fokus på de syrlige øl, og ikke mindst på den belgiske lambik. Det var glædeligt at se den store interesse. August er normalt ikke det mest velbesøgte møde, men der var fyldt godt op med både begyndere og mere garvede lambic-elskere. I september 2009 blev der holdt et tilsvarende medlemsmøde, så det var ved at være på tide at introducere nye medlemmer for det syrlige øls glæder. Gå gerne tilbage og læs **referatet fra dengang** og bliv klogere på øllet.

## Aftenens øl:

Lindemans Kriek

Mikkeller Ich Bin Berliner Weisse Raspberry

Orval

Duchesse de Bourgogne

Boon Geuze Marriage Parfait

Lindemans Cuvée René Oude Kriek

Tilquin Oude Geuze

Hanssens Oude Kriek

Der blev lagt ud med indledende øvelser. Dessert-øllen Lindemans Kriek som med kunstig hjælp er sikret en mild og kontrolleret syrlighed, og en kraftig krisebærsmag, og derefter tre øl der hver især introducerer grundelementerne i den komplekse lambik, nemlig syrlighed og "funk", den komplekse smag af vildgær.

Anden halvdel bød på fire gange ægte lambic, Oude Geuze og Oude Kriek, hvor de forskellige bryggerier har vidt forskellig grundkarakter.

## Brygning af lambic

Som lovet på medlemsmødet kommer her en hurtig gennemgang af hvordan lambic bliver til. Man begynder med en almindelig øl-urt. En blanding af lys bygmalt med en andel hvedemalt mæskes: der tilsættes varmt vand, og enzymerne i malten omdanner stivelse til sukker. Den søde urt koges op og der tilsættes humle. Men man er ikke interesseret i bitterhed eller humlesmag, så der tilsættes gammel humle, der har mistet de fleste sædvanlige kvaliteter, men stadig virker antiseptisk. Under vildgæringen er humlen således med til at holde uønskede bakterier ude af øllet.

Efter endt kogning pumpes den varme urt over i et såkaldt koelschip, på dansk svalebakke. I dette kar med stort areal og lav højde står øllet natten over og køler ned. I den periode vil luftens mikroorganismer have slået sig ned i øllet, der således er klar til gæring med en skønsom blanding af vilde gærtyper og mælkesyrebakterier med mere. Lyder det ubehageligt, så husk at vin traditionelt gæres på samme måde, med den blanding af mikroorganismer der naturligt sidder på drueskallerne. Om morgenen pumpes øllet videre over i trætønder hvor det skal stå og gære i mange måneder.



Kæmpe træfade hos Lindemans



Mindre tønder hos Oud Beersel

Efter omkring et års gæring har man ung "jonge lambic", et ufærdigt produkt der ikke smager helt godt. Efter yderligere mindst et år har man gammel "oude lambic", som har den rigtige smag og kompleksitet. Blander man ung og gammel lambic og tapper det på flasker, vil den unge lambic gære helt færdigt i flasken, og herunder udvikle kulsyre. Det giver geuze, som altid er på flaske, og er blandet af et, to og nogle gange også tre og fire år gammel "rå" lambic. Ved at blande fra forskellige tønder der har udviklet sig lidt forskelligt, kan bryggeren blande en geuze med en helt unik karakter. Lambic'en kan også modne videre med frisk frugt, for eksempel kirsebær (kriek) eller hindbær (framboos/framboise), og blive til frugtlambic.





At køle øl-urten ned i et koelschip er en gammel, traditionel teknik, der også overlever på små bryggerier i Bayern. Her brygger man til gengæld det reneste, fine pilsnerøl. Da der efter nedkølingen hurtigt tilsættes traditionel ølgær, når mikroorganismene ikke at få fat, og da øllet desuden når at blive drukket mens det er friskt er man ikke i nærheden af smag fra vildgær og mælkesyre i øllet. Brygmester Peter Schrøder fra Flakhaven var med til vores medlemsmøde og viste billeder fra et lille tysk bryggeri han havde besøgt under uddannelsen til brygmester.