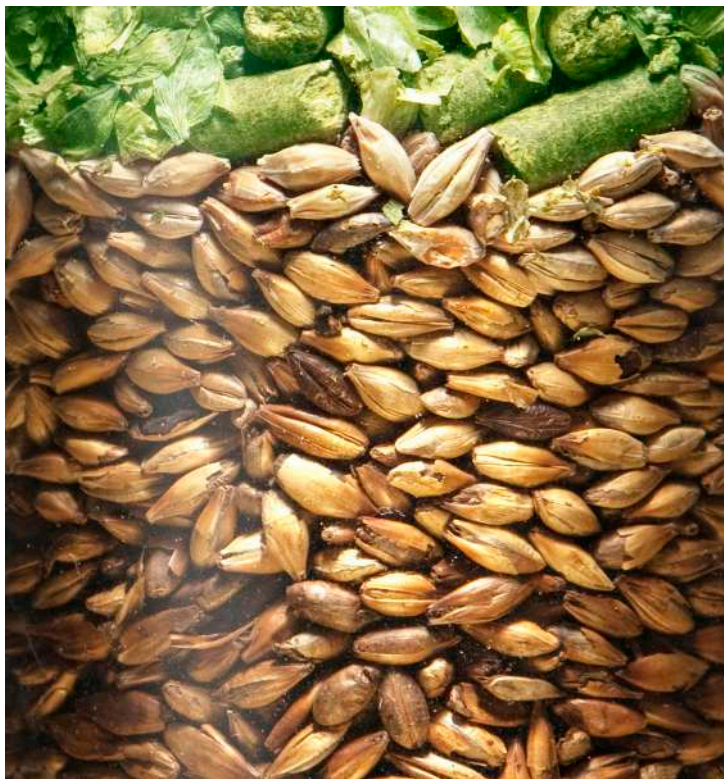




Litt om øl

BOKMÅL



Hos oss finner
du mange av
verdens beste øl

INNHOOLD

| | |
|---------------------------------------|----|
| Råvarer i øl - malt og humle | 04 |
| Råvarer i øl - gjær | 07 |
| Wit | 08 |
| Pils | 11 |
| Lambic | 12 |
| Blonde | 15 |
| IPA (India pale ale) | 16 |
| Bokkøl | 19 |
| Mørkt trappistøl | 20 |
| Stout | 23 |
| Serveringstemperatur | 24 |
| Praktisk om øl | 25 |
| Grunnregler for å kombinere øl og mat | 26 |
| Tabell for mat og øl | 27 |

RÅVARER I ØL

Forskjellige råvarer og bryggeteknikker gir ulike øltyper.

MALT

Allt øl er laget på korn. Men for å omdanne kornets stivelse til gjærbart sukker må noe av kornet maltes. Bygg egner seg spesielt godt til denne prosessen der kornet spires for så og tørkes. Jo høyere tørketemperaturen er – jo mørkere blir maltet.

Lyse malttyper som pilsnermalt gir lys farge og aromaer som minner om tørket korn. Karamellmalt gir gyllenbrun farge og aromaer som havrekjeks og karamell. Sjokolademalt gir mørkere farge og preg av mørk sirup og sjokolade. Det nesten brente fargemaltet kan gi helt svart øl med hint av kaffe og lakris. I tillegg til maltet bygg og hvete kan man tilsette noe umaltet korn som bygg, hvete, rug, mais, havre eller ris. Mange øl består av en blanding av flere kornsorter og malttyper.

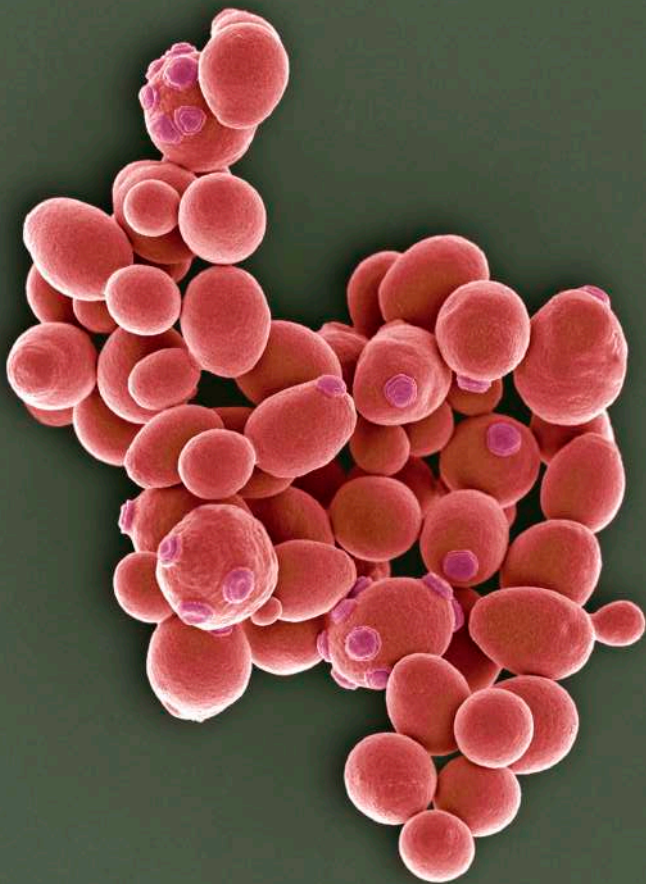
HUMLE

Uten bitterheten fra blomsten til humleplanten ville mange øl blitt søtladne og slappe. I tillegg gir den særegne aromaer til ølet som minner om urter, furunål, sitronskall og kanel.

Det finnes mange humlesorter og det varierer hvor mye bitterhet og hva slags aroma de gir. Ofte brukes flere sorter i ett og samme brygg. Tradisjonelle europeiske humlesorter som Saaz og Hallertau Mittelfrüh kan gi et litt krydret preg. Noen amerikanske humlesorter som Cascade og Centennial gir sitrusaktige aromaer.

Humlepreget reguleres ved å tilsette humlen på forskjellige tidspunkter i løpet av bryggingen. Får den ligge lenge i det kokende ugjærede ølet (vørteren) blir ølet bittert, men med lite humlearoma. Tilsettes humlen mot slutten av eller etter kokingen får man mye aroma og lite bitterhet.





GJÆR

Gjær er en sopp. Den omdanner sukker til alkohol, kullsyre og aromastoffer i ølet. Kjenner du eple, aprikos, banan eller smør i et øl kan det være et resultat av gjærens arbeid.

Forskjellige gjærtyper

Vi deler øl inn i de to gruppene overgjæret (ale) og undergjæret (lager) avhengig av hvilken av to bestemte gjærtyper som er brukt. Ulike kultiverte gjærstammer gjør at det finnes mange varianter av disse to typene. Noen bryggerier har sin egen stamme, mens andre kjøper gjærstammer fra spesialiserte gjærprodusenter. Valg av gjærstamme kan ha stor betydning for hvordan ølet smaker.

Overgjæret øl (Ale)

Ale er den gruppen øl med størst variasjon og beskrives ofte som fruktige med et sammensatt aromabilde. Det er spesielt England og Belgia som har tradisjon for brygging av ale. Men dette er også den gruppen øl som de fleste små håndverksbryggerier ellers i verden lager. Eksempler på ale er: Stout, blonde og hveteøl.

Undergjæret øl (Lager)

Lagerøl er mest preget av råvarene malt og humle. De er generelt tørrere og mindre fruktige enn ale på grunn av gjærtypen som brukes. Det er kanskje mindre variasjon blant lagerøl, men de er klart mest utbredt. Tyskland, Tsjekkia og Norge har sterk tradisjon for produksjon av lager. Eksempler på lager er: Pils, bayer og bokkøl.

Spontangjæret øl

Noen få bryggerier tilsetter ikke kultivert gjær, men lar heller gjær og bakterier som finnes naturlig i bryggeriets miljø gjære og foredle ølet. Resultatet er ofte særegne og svært sammensatte øl. Kanskje er dette det nærmeste man kommer øl fra før den industrielle tid. Eksempler er: Lambic og gueze fra Belgia.

WIT *overgjæret/ale*

Fylde 5 Friskhet 8 Bitterhet 5

Wit er opprinnelig et lyst belgisk hveteøl smaksatt med litt koriander og sitrus. Dette skiller det fra det mer kjente tyske hveteølet. Selv med en 400 år gammel historie var øltypen så å si borte en periode inntil noen få produsenter tok det opp igjen på 50-tallet. Nå brygges wit også utenfor Belgia.

Et wit er lyst, leskende og fruktig. Aromaer som nyspiret korn, sitron, grønne epler, blomster og koriander er typisk. Wit er tørt, men kan oppfattes som litt søtlig i aromabildet. Andre kjennetegn er en kremet munnefølelse sammen med lav humlebitterhet. Om det er skyet eller uklart er det helt normalt, og skyldes både andelen umaltet hvete og gjæren som er brukt.

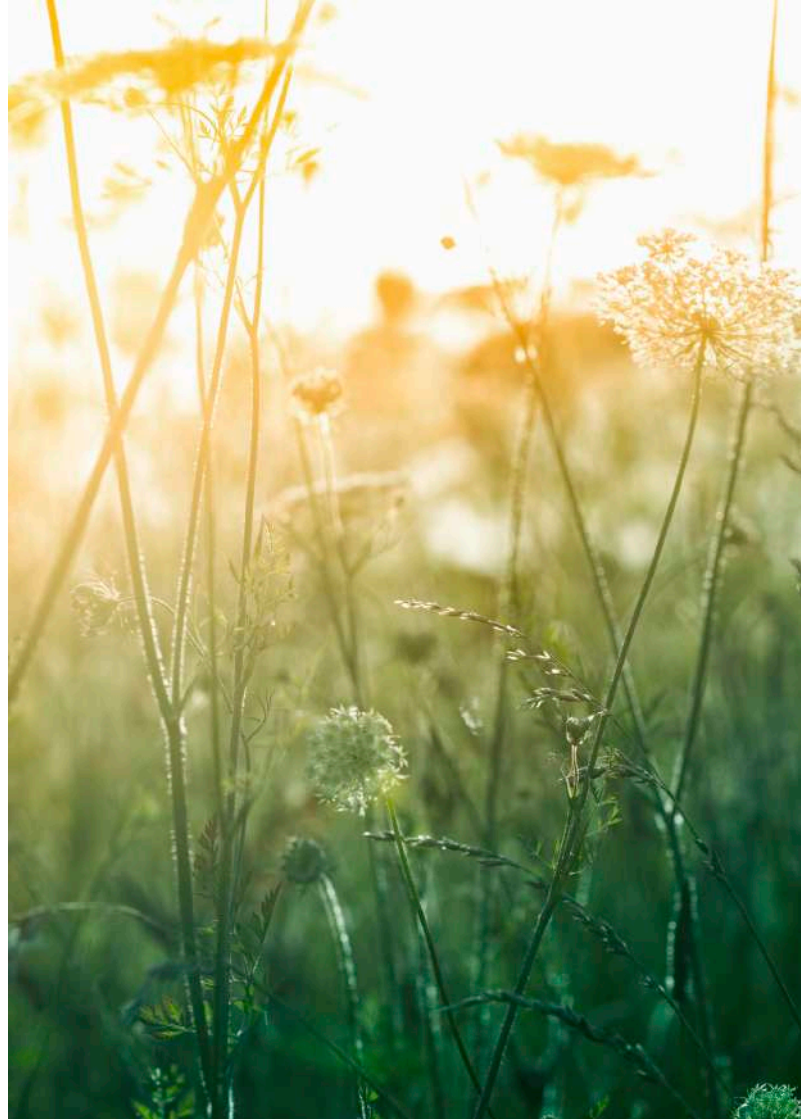
Med lite bitterhet og tydelig frukt er wit flott til mye forskjellig mat og er en god introduksjon for dem som vil utforske øl. Wit egner seg til lyst kjøtt, fisk og blåskjell. Wit passer også fint til ost som det er naturlig å bruke tørre eller halvtørre hvitviner til.

LIKNENDE ØLTYPEN:

lyst hveteøl fra Tyskland og ellers i verden.

VERDT Å PRØVE TIL WIT:

asparges





PILS *undergjæret/lager*

Fylde 5 Friskhet 7 Bitterhet 7

Pils er den mest kjente øltypen her til lands. Men visste du at det stammer fra den tsjekkiske byen Plzen? Den 11. november 1842 ble verdens første pils tappet her og ølet ble raskt kopiert. Det er bare de siste femti årene at pils og andre lyse lagerøl har dominert ølverdenen.

Pils er et lyst og tørt øl med tydelig bitterhet. Gjærtypen og den lave gjæringstemperaturen gir lite sødme og fruktighet til det ferdige ølet. Derfor er det råvarene malt og humle som gir de tydeligste aromaene til pilsen. Kokt korn og havrekjeks stammer fra det lyse byggmaltet, mens kanel, tørket høy og urter kommer fra humlen.

Den tydelige bitterheten i en pils passer til mat med en del fett. Den moderate sødmen og fylden gjør at maten ikke bør være for smaksrik eller søt. Fisk og lyst kjøtt av ymse slag, enten med en del fett eller med en fet saus til, passer fint.

LIKLENDE ØLTYPEN:

export, münchner og bayer

VERDT Å PRØVE TIL PILS:

biff tartar



LAMBIC *spontangjæret*

Fylde 6 Friskhet c Bitterhet 7

I Pajottenland utenfor Brussel gjør de noe andre bryggere ellers prøver å unngå. De lar gjær og bakterier som finnes i produksjonsutstyr, lokaler eller i lufta rundt, gjære og foredle frem verdens kanskje villeste øl.

Resultatet er et øl som ikke bare har preg av lyst malt og humle, men også et konglomerat av aromaer som man sjelden finner i andre øl. Som for eksempel lagret ost, mandler, grapefrukt, aprikos, vått kritt og spekeskinke. Lambic tappes enten som det er, eller man blander en ung og en eldre lambic til det som kalles geuze. De har en syrlighet som gjør dem til noe av det friskeste man kan drikke.

Lambic og geuze er intense, tørre og svært friske. Det gjør dem egnet til mat som ikke har så mye sødme, men gjerne mye smak og en del fett, som smaksrik fisk og lyst kjøtt med smør eller fløtesaus.

LIKLENDE ØLTYPEN:

american wild ale

VERDT Å PRØVE TIL LAMBIC:

ribbe





BLONDE *overgjæret/ale*

Fylde 8 Friskhet 8 Bitterhet 9

Blonde er, som navnet tilsier, et lyst øl. Navnet brukes oftest av belgiske og franske bryggerier for å skille det fra deres mørkere varianter. Men blonde lages også i andre land.

Bak den gylne fasaden spiller blonde på alle strengene slik bare overgjærede øl kan gjøre. Her er det frukt i mange varianter som aprikos og eple, men også urter, krydder og lyst maltpreg i form av tørket korn og honning. Alkoholstyrken varierer mye blant disse ølene og spesielt de sterkeste har tydelig humlebittherhet.

Blonde med mye fylde og tydelig bitterhet egner seg til ganske fet mat som lam og okse med mye fett. De mindre fyldige variantene med mindre bitterhet passer til lyst kjøtt og fisk.

LIKLENDE ØLTYPYER:

pale ale, bitter, saison, lyst trappistøl, India pale ale og extra special bitter (ESB)

VERDT Å PRØVE TIL BLONDE:

steekte torsketunger



IPA (INDIA PALE ALE) *overgjæret/ale*

Fylde 9 Friskhet 8 Bitterhet 8

IPA var opprinnelig et pale ale med høyere alkoholinnhold og mer av den konserverende humlen. Da det viste seg at ølet tålte den lange seilasen fra England til India ble det etter hvert regnet som en egen øltype. Nå brygges det i de fleste små bryggerier verden over.

Denne øltypen er nok overveldende for mange med sin tydelige bitterhet og humlearoma. Samtidig er det spennende med øl som viser et så tydelig preg av enkelte råvarer. I tillegg til humlens aromaer som sitrus, urter, nyslått gress og furunål, har IPA ofte en fruktighet og et preg av lyst og mellommørkt malt. Tørket korn, aprikos, nøtter og honning er noen eksempler.

Bitterheten og fylden i et IPA gjør det egnet til svært fet og kraftig mat uten mye sterkt krydder, som for eksempel lam- eller oksekjøtt med mye fett i behold.

LIKNENDE ØLTYPEN:

extra special bitter (ESB), saison og belgisk trippel

VERDT Å PRØVE TIL IPA:

pinnekjøtt





BOKKØL *undergjæret/lager*

Fylde 7 Friskhet 6 Bitterhet 6

Bokkøl har en lang historie og kom opprinnelig fra den tyske byen Einbeck. Byen som ble en del av Hansaforbundet på 1300-tallet, eksporterte den gang øl i stor stil. Bokkølet har imidlertid forandret seg mye siden da.

I Norge kjenner vi bokkøl som et søtlig mørkt øl med litt balansenende bitterhet. Det mørke og karamelliserte byggmaltet gir det norske bokkølet preg av brunt sukker, honning, og ristede nøtter. Mørkt bokkøl brygges også i Tyskland, men der er også lysere varianter vanlig.

Sødmen og de karamelliserte aromaene gjør at mørkt bokkøl passer til mat som er spesielt smaksrik, eller som har tydelig sødme. Eksempler er forskjellige kaker, kremdesserter og skarpe oster.

LIKNENDE ØLTYPYR:

juleøl og mørk münchen

VERDT Å PRØVE TIL BOKKØL:

multekrem



MØRKT TRAPPISTØL

overgjæret/ale

Fylde 9 Friskhet 7 Bitterhet 7

Trappistøl kan kun brygges av munkene i trappistklostre. Det finnes seks slike trappistbryggerier i Belgia, ett i Nederland og ett i Østerrike. Trappistøl varierer i farge, fylde, sødme og bitterhet.

Mørkt trappistøl er et sammensatt øl preget av mørkt malt og noe humle. Brunt sukker, lakris, honning, morell, fiken, lakris og kamfer er typiske aromaer. Fylden varierer, og det samme gjør alkoholstyrken som kan ligge et sted mellom seks og 12 prosent. Noen har også tydelig sødme. Ofte er det mer humlebitterhet i de sterkeste variantene for å gi en balanserende fasthet. Det er likevel ikke bitterheten, men helheten av rikt maltpreg og fruktighet som preger ølet.

Rike og komplekse øl som dette passer fint til smaksrike kjøttretter av okse og vilt, gjerne med litt sødme i form av en rød- eller portvinssaus. Trappistølene med sødme fungerer godt til blåmuggost og sjokoladebaserte desserter.

LIKNEDE ØLTYPEN:

brune, porter og stout

VERDT Å PRØVE TIL MØRKT TRAPPISTØL:

pepperbiff

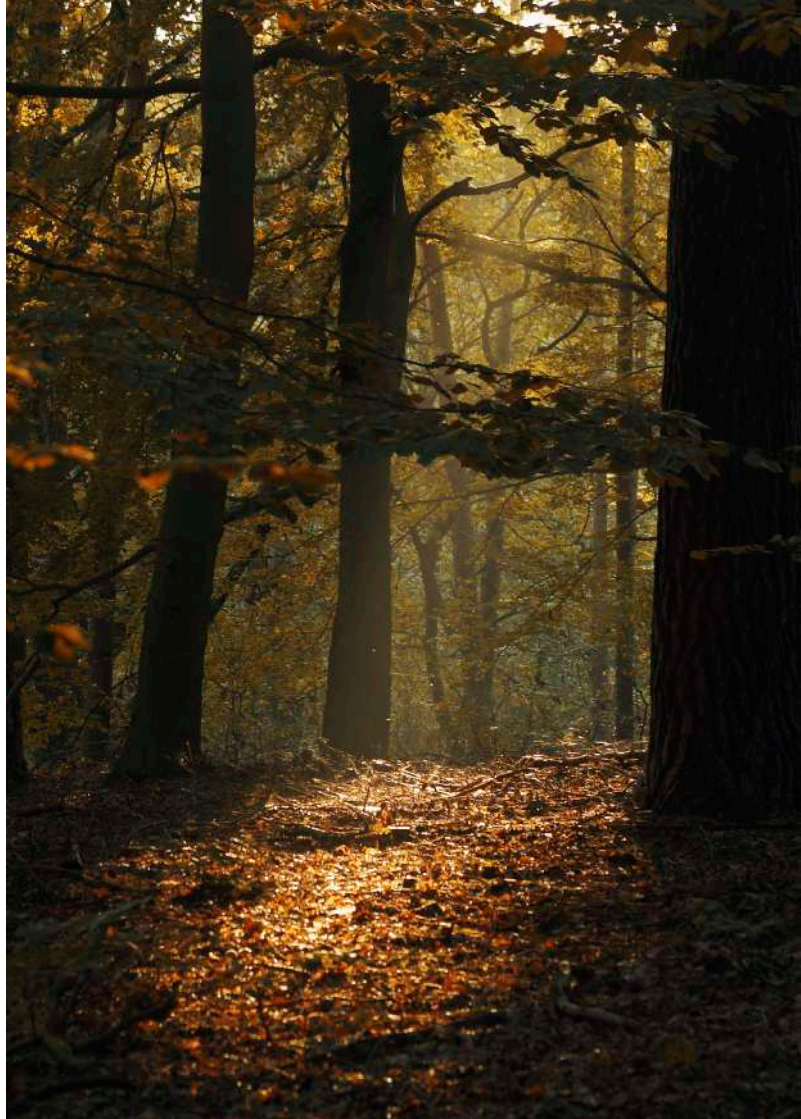




Foto: Lars Jørgensen

STOUT *overgjæret/ale*

Fylde & Friskhet & Bitterhet &

Den kullsvarte stouten kommer fra England. Der ble ordet stout brukt om ekstra sterke varianter av den mørke øltypen porter. Rundt 1850 ble den etter hvert definert som egen ølstil. Nå brygges det stout i mange land, men flest forbinder det nok med Irland.

Stout er et rikt og maltpreget øl med en kremet munnfølelse. Den lille andelen svartbrent malt gir den mørke fargen, men også en tydelig brent karakter. Tjære, svart kaffe, lakris og våt jord er noen eksempler. Øltypen har en forfriskende fruktighet og en mineralsk tørrhet som står i kontrast til det tydelige mørke maltpreget. Klassisk stout, havrestout og imperial stout har alle tydelige likhets-trekk. Men imperial stout har høyere alkoholprosent, mens havrestout ofte er den mest kremete.

Stoutens rike og litt brente maltpreg krever at maten har en like intens smak. Mørke sjokoladedesserten, blåmuggoster og kraftige gryteretter er noen eksempler.

LIKNEDE ØLTYPEN:

porter og mørkt trappistøl

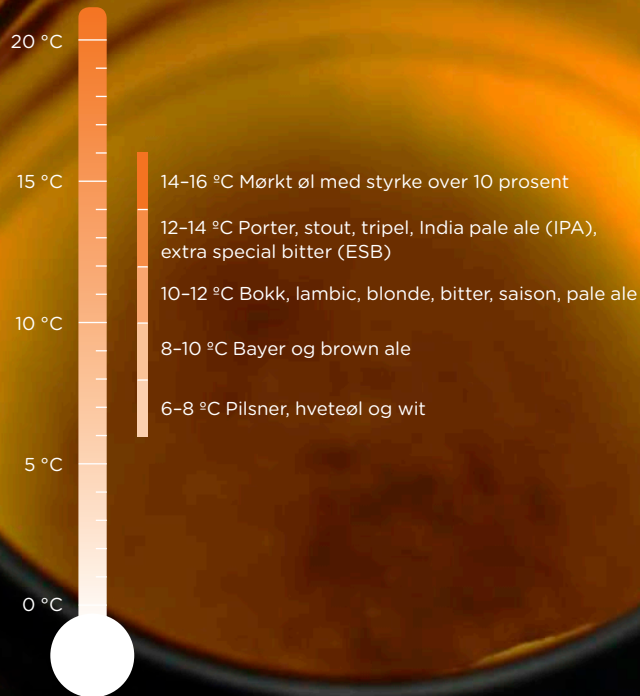
VERDT Å PRØVE TIL STOUT:

østers



SERVERINGSTEMPERATUR

Øl endrer karakter med temperatur. Generelt bør alkoholsvake øl serveres kjøligere enn de med mer alkohol. Serverer du et komplekst kvalitetsøl iskaldt demper du aromaene – og det er jo synd. Under ser du anbefalt serveringstemperatur for noen kjente øltyper:



PRAKTISK OM ØL

GLASS

Gjør det enkelt og bruk et vinglass med tulipanform. Formen på glasset fanger aromaene lettere enn et glass med rette kanter, og stetten gjør at ølet holder temperaturen bedre. Fettrester i glasset hindrer at det bygger seg skum. Unngå derfor å bruke de samme glassene til melk eller å vaske dem i vann med fettrester.

SKJENKING

Begynn med å skjenke med glasset på skrå. Rett glasset gradvis opp mot slutten så du får en skumtopp på ølet. Mange kvalitetsøl er ettergjæret på flaske og har ofte bunnfall. Det er ikke farlig å få med i glasset, men det gjør ølet skyet. Tradisjonelt serveres hveteøl med dette bunnfallet, mens det for mange andre ølsorter er mer opp til deg selv hva du liker. Om du ikke ønsker å få med bunnfallet lar du flasken stå oppreist i et par timer før du åpner den. Hell så forsiktig, og la den siste resten med bunnfall være igjen på flasken.

LAGRING

Noen øltyper utvikler seg positivt på flaske. Det er spesielt alkoholsterkt øl som egner seg. Mørke og maltpregede øl med styrke på ti prosent og oppover er kjent for gradvis å bli mer fruktige ved lagring. Mange ølkjennere mener at et slikt vellagret og modent øl kan sammenliknes med portvin. Ønsker du å lagre et øl lenge bør flaskene stå oppreist på et mørkt og kjølig sted. Flasker med naturkork bør ligge. Pass på at ølet, uansett lagringstid, ikke blir utsatt for direkte sollys eller høy varme.

RÅD FOR Å KOMBINERE ØL OG MAT

ØL OG MAT BØR HA BALANSERTE AROMAER

Let, «lys» mat som sjømat og kylling passer best til øl med lyse malttoner, for eksempel lyst lagerøl, wit eller blonde. «Mørkere» kjøttretter og gryter kler øl på mørkere malttyper som bokkøl eller porter.

MATEN BØR IKKE OVERDØVE ØLET ELLER OMVENDT

Et kraftig og alkoholsterkt øl, for eksempel mørkt trappistøl, overkjører en mager kyllingrett. Et lettere øl som wit eller pils passer derimot bedre. Drikk heller trappistølet til en smaksrik viltgryte.

MAT MED SØDME TRENGER ØL MED TYDELIG MALTPREG ELLER FRUKTIGHET

Sødme, fra for eksempel kokte rotgrønnsaker, erter og kokte tomater, får øl med lite maltpreg eller fruktighet til å bli spinkelt. Velg et øl med malt og fruktighet som korresponderer med sødmemengden. Prøv bokkøl, pale ale, brune eller tysk hveteøl. Til desserter kan du prøve øl med høyere alkohol for enda tydeligere maltpreg.

VELDIG FET MAT TRENGER ØL MED FRISKHET, FRUKTIGHET ELLER BITTERHET

Smørsaus, ribbe og pinnekjøtt er eksempler på mat med mye fett. Da er det godt med øl som bryter med det fete og tunge i maten. Friskheten i Geuze, rødt flamsk øl og andre surøl, og fruktigheten fra humle i mange pale ale og IPA, gir en kjærkommen kontrast til den fete maten. Bitterhet renser ikke opp fett, men kan også gi samme effekt som friskhet og fruktighet, om du liker bittert øl.

VELDIG STERK MAT TRENGER ØL SOM SMAKER MYE

Den brennende følelsen av chili demper eller overdøver det meste i ølet. Ølet bør derfor ha mye maltpreg og fruktighet. Mellommørke øl som bokkøl og brown ale har tydelig maltpreg og tysk hveteøl, blonde og IPA har gjerne mye fruktighet. Veldig sterk mat demper også opplevelsen av bitterhet.

MATTABELL

Forretter

| | |
|-------------------------------|--|
| Asparges med spekeskinke | Lyst hveteøl, wit og lyst lagerøl |
| Blåskjell, hvitvinsdampede | Lyst hveteøl, wit, geuze og lyst lagerøl |
| Carpaccio, okse | Blonde, geuze, bayer og bokkøl |
| Gravet kjøtt (okse, viit) | Bokkøl, mørkt trappistøl, rødt flamsk øl |
| Gresk salat | Lyst hveteøl, wit og lyst lagerøl |
| Kamskjell, stekt | Lyst hveteøl, wit og bokkøl |
| Laks, røkt med eggerøre | Lyst hveteøl, wit og bokkøl |
| Laks, gravet med senne-pssaus | Blonde, bokkøl og IPA |
| Tomat- og mozzarellasalat | Lyst hveteøl, wit og geuze |
| Østers naturell | Porter og stout |

Hovedretter fisk og skaldyr

| | |
|---------------------------|--|
| Bacalao | Blonde, pale ale, bokkøl og geuze |
| Breiflabb, stekt/grillet | Lyst hveteøl, blonde og saison |
| Fiskesuppe, kremet | Lyst hveteøl, blonde, saison og geuze |
| Krabbe naturell | Blonde, saison, bayer og bokkøl |
| Kveite, dampet | Lyst hveteøl, wit og lyst lagerøl |
| Laks/ørret, dampet | Lyst hveteøl, wit og lyst lagerøl |
| Laks/ørret, stekt/grillet | Lyst hveteøl, blonde, bokkøl og geuze |
| Lutefisk | Lyst hveteøl, geuze, blonde og bokkøl |
| Rakfisk | Blonde, bokkøl og bayer |
| Reker naturell | Lyst hveteøl, wit, geuze og lyst lagerøl |
| Seibiff | Bayer, blonde, bokkøl og pale ale |

| | |
|-------------------------|--|
| Sushi | Lyst hveteøl, wit og bakkøl |
| Torsk, dampet | Lyst hveteøl, wit, geuze og lyst lagerøl |
| Torsk med lever og rogn | Lyst hveteøl, blonde, bakkøl og saison |

Hovedretter pasta, fugl, svin, stor- og småfe

| | |
|-------------------------------------|---|
| And med appelsinsaus | Blonde, saison, bakkøl, rødt flamsk og geuze |
| Biff/entrecôte | Pale ale, blonde, bakkøl, porter og IPA |
| Chili con carne | Porter, brune, pale ale og bakkøl |
| Får-i-kål | Blonde, saison, bakkøl og bayer |
| Kylling, ovnsbakt med rotgrønnsaker | Lyst hveteøl, blonde, pale ale og saison |
| Kylling korma | Bakkøl, bayer og pale ale |
| Kylling med kokosmelk og chili | Lyst hveteøl, blonde, geuze og lyst lager |
| Lam, stek | Blonde, pale ale, bakkøl og IPA |
| Lammegryte | IPA, saison, stout og imperial stout |
| Lam, salt | IPA, saison, rødt flamsk og blonde |
| Pasta med fløtesaus | Saison, geuze, lyst hveteøl og lyst lagerøl |
| Pasta med tomatsaus | Lyst hveteøl, blonde, bakkøl, bayer og saison |
| Pasta med pesto | Lyst hveteøl, wit, geuze og bakkøl |
| Pasta med kjøttsaus | Blonde, pale ale og bayer |
| Pinnekjøtt | IPA, blonde, bakkøl og rødt flamsk |
| Pizza | Bakkøl, bayer, blonde og saison |
| Svineribbe | Geuze, saison og blonde |
| Svin, filet | Lyst hveteøl, wit og lyst lagerøl |
| Svin, røkt | Blonde, wit, geuze og lyst lagerøl |
| Svin med sursøt saus | Saison, blonde, røst flamsk og pale ale |
| Svin, spareribs med saus | Porter, rødt flamsk og bakkøl |

Vilt

| | |
|-----------------|--|
| Elg, steik | Bakkøl, brown ale, flamsk rødt øl og pale ale |
| Hvalkjøtt | Bakkøl, brown ale og flamsk rødt øl |
| Reinsdyr, filet | Porter, stout, bakkøl og mørkt trappistøl |
| Reinsdyr, stek | Porter, stout, bakkøl og mørkt trappistøl |
| Rype | Porter, stout, rødt flamsk øl og mørkt trappistøl |
| Sel | Bakkøl, brown ale og mørkt hveteøl |
| Viltgryte | Imperial stout, mørkt trappistøl, bakkøl og rødt flamsk øl |

Dessert

| | |
|---------------------|---|
| Bløtkake | Bakkøl, porter og mørkt trappistøl |
| Crème brûlée | Bakkøl, mørkt trappistøl og eisbock |
| Eplekake | Brune, bakkøl og eisbock |
| Fruktsalat | Wit, bakkøl og rødt flamsk øl |
| Is | Porter, mørkt trappistøl og eisbock |
| Jordbær | Stout, brune og rødt flamsk øl |
| Karamellpudding | Porter, mørkt trappistøl og bakkøl |
| Moltekrem | Bakkøl, brune og porter |
| Nøttekake | Mørkt trappistøl, porter og eisbock |
| Sjokoladekake, mørk | Stout, mørkt trappistøl, krieg, framboise og porter |

Ost

| | |
|-------------|---|
| Sveitserost | Wit, lyst hveteøl og bakkøl |
| Parmesan | Mørkt trappistøl, porter og stout |
| Chevre | Wit, lyst hveteøl, geuze og lett blonde |
| Brie | Wit, lyst hveteøl og lett blonde |
| Blåmuggost | Mørkt trappistøl, porter og stout |
| Port salut | Brown ale, porter og geuze |

ØL OG MAT ER MER ENN PILS OG PØLSE

Hva er verdens villeste øl og hvordan smaker det? Denne brosjyren gir deg svaret. Her presenteres åtte klassiske øltyper og hva slags mat som passer til. Eller du kan lese om de mest brukte råvarene i øl og litt om lagring og serveringstemperatur. Bak i brosjyren finner du en oversikt over 50 matretter med ølforslag.

ØNSKER DU Å FÅ VITE ENDA MER OM ØL KAN DU:

- Spørre betjeningen i våre butikker
- Kontakte Kundesenteret vårt på telefon **04560**
- Gå inn på **www.vinmonopolet.no**



VINMONOPOLET