



# SMAKEHEFTE

ØL



  
VINKURS MED  
VINMONOPOLET  
ØL



**VINKURS MED  
VINMONOPOLET**

Øl

# Ølsmaking

Målet med ølsmaking er å få større glede av det du smaker. Da hjelper det godt å kunne sette ord på det du smaker. Ølksperter har ikke nødvendigvis noe bedre lukte- eller smakssans enn deg. Forskjellen er bare at de har trent på å assosiere, sammenlikne og sette ord på det de smaker. Det skal du gjøre nå.

## ØL KAN SPYTTES

Det er en myte at man må svelge øl for å kunne smake det skikkelig. Vi har ingen smaksløker i svelget eller halsen. Bitterheten vil du kjenne i ettersmaken etter at du har spyttet ølet. Når man skal smake og bedømme mange øl profesjonelt, spytter man for å beholde konsentrasjonen.

## SMAK BLINDT!

I Vinmonopolet smaker vi som oftest blindt. Det vil si at vi ikke vet hvilken øl vi har i glasset. Når du smaker øl blindt er du mindre forutinntatt, du lærer å stole på din egen smak og ikke på etiketter.



## VASK AV GLASS

Fettrester i glassene hindrer at det bygger seg skum. Unngå derfor å bruke de samme glassene til melk. Dersom skum er viktig for deg, kan du bruke spesialvaskemiddel som fjerner alt fett.



## GLASS

Du behøver ikke ha et bestemt glass for hvert øl. Gjør det enkelt og bruk et vinglass med tulipanform. Formen på glasset fanger aromaene lettere enn glass med rette kanter og stetten gjør at ølet holder temperaturen bedre.

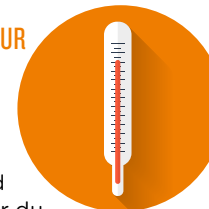
## BOKS ER BRA

Aluminiumsboks bevarer humlearomaene og beskytter best mot luft og lys. Ølflasker er grønne eller brune fordi de beskytter best mot lys.



## 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.



### ANBEFALT SERVERINGSTEMPERATUR FOR NOEN KJENTE ØLTYPEN

<b>6 - 8 GRADER</b>	Pilsner, hveteøl og wit
<b>8 - 10 GRADER</b>	Bayer, amber ale
<b>10 - 12 GRADER</b>	Bokk, lambic, blonde, bitter, saison, pale ale
<b>12 - 14 GRADER</b>	Porter, stout, tripel, India Pale Ale (IPA), Extra Special Bitter (ESB)
<b>14 - 16 GRADER</b>	Mørkt øl med styrke over 10 prosent

## SKJENKING

Begynn 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 derfor bunnfall. Det er ikke farlig å få med i glasset, men det gjør ølet skyet. Om du ikke ønsker å få med bunnfallet, lar du flasken stå oppreist et par timer før du åpner den. Hell så forsiktig og la den siste resten med bunnfall være igjen på flasken.



# Slik bruker du smakeskjemaet

## SE



Hold glasset skrått mot en hvit bakgrunn. Fargen kan fortelle noe om hva slags malt som er brukt i ølet. Skriv om fargen på ølet er lys, dyp eller mørk. Et mørkt øl er helt ugjennomsiktig. Husk at farge og smak ikke nødvendigvis henger sammen. Et mørkt øl behøver ikke å være fyldigere og mer konsentrert enn et lyst. Bunnfall eller grums er ufarlig og svært vanlig i mange håndverks-øl fordi de er ettergjæret på flasken.

## LUKTE



Det du kan lukte kalles aroma. Du kan også kjenne aroma når du smaker på ølet, men det er fremdeles luktesansen som gjør jobben. Aroma i øl kan stamme fra mange ulike råvarer og prosesser. Syns du det er vanskelig å beskrive hva ølet lukter og smaker? Det er helt vanlig. For å hjelpe deg på vei har vi har gruppert en del vanlige aromaer.

**Malt:** Kokt korn, loff, kneip brød, havrekjeks, honning, ristede nøtter, karamell, sjokolade, kaffe, lakris og røyk.

**Humle:** Høy, nyslått gress, timian, basilikum, furunål, sitron, ananas, pasjonsfrukt, solbær, kardemomme, kanel og pepper.

**Gjær:** Eple, pære, aprikos, banan, fiken, smør, kokt skinke, nellik og røyk.

## SMAKE



**Fylde:** Du kan tenke på fylde som ølets evne til å fylle munnen slik som for eksempel helmelk versus skummet melk. Det er spesielt alkohol som bidrar til ølets fylde. Fylde er ikke en grunnsmak, men en blanding av flere ting du opplever i munnen.

**Friskhet:** Surt er en grunnsmak og kjennes med tungen. Det er ulike typer syre om smaker surt. Øl har som regel mindre friskhet enn vin og det er vanligvis kullsyren i et øl som gir et kjærkomment livlig preg. Noen få øl har en tydelig friskhet fra eddik eller melkesyre produsert av bakterier.

**Bitterhet:** Bittert er en grunnsmak. Noen synes at godt øl må ha tydelig bitterhet. Men hvor mye bitterhet ølet har, har ingenting med kvalitet å gjøre. Det er mer snakk om forskjellige stiler. Bitterhet i øl kommer så å si alltid fra humleblomsten. Om humlen koker lenge med værteren blir det mer bitterhet. Men hvor mye humle som brukes og hva slags type har også mye å si.

**Sødme:** Søtt er en grunnsmak du kjenner med tungen. Det som gir sødme i øl, er forskjellige typer sukker som stammer fra spesielt karamellmalt og mellommørke maltyper. Det pleier også å være mer sødme i øl som har mye alkohol fordi gjæren ikke jobber like effektivt etterhvert som alkoholstyrken øker.

**Ettersmak og konsentrasjon:** Tenk deg at du blander to glass saft. Det glasset med minst vann i forhold til saft er mest konsentrert. Brygges ølet med større andel malt i forhold til vann, øker vanligvis konsentrasjonen.

Konsentrasjon handler om hvor mye ølet smaker. Etter at du har svelget eller spyttet ølet, kjenner du etter hvor lang ettersmaken av ølet er. Du må kjenne enten preg av malt, aroma fra humle eller fruktighet. Om du bare kjenner bitterhet, er ikke det nok i seg selv. Tell hvor mange sekunder du kan smatte på ettersmaken.

NAVN: *Peer og Paal, engelsk IPA*

NR.: *1*

BRYGGERI: *Soria Moria Kjellerbryggeri*

DATO: *16.10.16*

LAND: *Norge*

TAPPET: *05.15*

MALT: *Magnum, East Kent Goldings*

PRIS: *88,- (50 cl)*

HUMLE: *Pale, Munich, Crystal, Pilsner*

TYPE: *IPA*

## SE

*Mild dyp, gylden, litt skyet*

## LUKTE

*God intensitet, sval, urter, sitrus, frukt, kvaer, honning, kjeks, vått korn*

## SMAKE

*God fylde, litt CO2, middels friskhet, tydelig og fin bitterhet. Tørr. God lengde*



## HVOR GODT ER ØLET? (FRA 1-6, HVOR 6 ER BEST)

1  2  3  4  5  6

Hva er bra eller dårlig med ølet? *Hele topp maltpreg, litt grøtaktig*

NAVN: _____	NR.: _____
BRYGGERI: _____	DATO: _____
LAND: _____	TAPPET: _____
MALT: _____	PRIS: _____
HUMLE: _____	TYPE: _____

**SE**

---

---

---

---

---

---

---

---

**LUKTE**

---

---

---

---

---

---

---

---

**SMAKE**

---

---

---

---

---

---

---

---

Friskhet:  Fylde:  Bitterhet: 

**HVOR GODT ER ØLET? (FRA 1-6, HVOR 6 ER BEST)**

1    2    3    4    5    6

Hva er bra eller dårlig med ølet?

---

---

---

---

---

---

---

---

NAVN: _____	NR.: _____
BRYGGERI: _____	DATO: _____
LAND: _____	TAPPET: _____
MALT: _____	PRIS: _____
HUMLE: _____	TYPE: _____

**SE**

---

---

---

---

---

---

---

---

**LUKTE**

---

---

---

---

---

---

---

---

**SMAKE**

---

---

---

---

---

---

---

---

Friskhet:  Fylde:  Bitterhet: 

**HVOR GODT ER ØLET? (FRA 1-6, HVOR 6 ER BEST)**

1    2    3    4    5    6

Hva er bra eller dårlig med ølet?

---

---

---

---

---

---

---

---

NAVN: _____	NR.: _____
BRYGGERI: _____	DATO: _____
LAND: _____	TAPPET: _____
MALT: _____	PRIS: _____
HUMLE: _____	TYPE: _____

**SE**

---

---

---

---

---

---

---

---

**LUKTE**

---

---

---

---

---

---

---

---

**SMAKE**

---

---

---

---

---

---

---

---

Friskhet:  Fylde:  Bitterhet: 

**HVOR GODT ER ØLET? (FRA 1-6, HVOR 6 ER BEST)**

1    2    3    4    5    6

Hva er bra eller dårlig med ølet?

---

---

---

---

---

---

---

---

NAVN: _____	NR.: _____
BRYGGERI: _____	DATO: _____
LAND: _____	TAPPET: _____
MALT: _____	PRIS: _____
HUMLE: _____	TYPE: _____

**SE**

---

---

---

---

---

---

---

---

**LUKTE**

---

---

---

---

---

---

---

---

**SMAKE**

---

---

---

---

---

---

---

---

Friskhet:  Fylde:  Bitterhet: 

**HVOR GODT ER ØLET? (FRA 1-6, HVOR 6 ER BEST)**

1    2    3    4    5    6

Hva er bra eller dårlig med ølet?

---

---

---

---

---

---

---

---

NAVN: _____	NR.: _____
BRYGGERI: _____	DATO: _____
LAND: _____	TAPPET: _____
MALT: _____	PRIS: _____
HUMLE: _____	TYPE: _____

**SE**

---

---

---

---

---

---

---

---

**LUKTE**

---

---

---

---

---

---

---

---

**SMAKE**

---

---

---

---

---

---

---

---

Friskhet:  Fylde:  Bitterhet: 

**HVOR GODT ER ØLET? (FRA 1-6, HVOR 6 ER BEST)**

1    2    3    4    5    6

Hva er bra eller dårlig med ølet?

---

---

---

---

---

---

---

---

NAVN: _____	NR.: _____
BRYGGERI: _____	DATO: _____
LAND: _____	TAPPET: _____
MALT: _____	PRIS: _____
HUMLE: _____	TYPE: _____

**SE**

---

---

---

---

---

---

---

---

**LUKTE**

---

---

---

---

---

---

---

---

**SMAKE**

---

---

---

---

---

---

---

---

Friskhet:  Fylde:  Bitterhet: 

**HVOR GODT ER ØLET? (FRA 1-6, HVOR 6 ER BEST)**

1    2    3    4    5    6

Hva er bra eller dårlig med ølet?

---

---

---

---

---

---

---

---



# Råvarer i øl

## MALT

Malt er korn som har blitt satt til spiring for så å bli tørket. Under maltingen dannes det enzymer som kan bryte ned stivelsen i maltet til gjærbart sukker. Bygg er den mest brukte kornsorten til malting. Det finnes mange forskjellige malttyper, og her lister vi de vanligste.



### Pilsnermalt

Pilsnermalt er lyst malt av bygg. Det er en god sukker- og enzymkilde og brukes som basismalt i mange øltyper. Det gir aroma som minner om kokt korn og kneippbrød.

### Pale malt

Pale malt er lyst malt av bygg. Det er en god sukker- og enzymkilde og kan brukes som basismalt i de fleste øltyper, også helt mørke øl, som stout. Det gir aroma som minner om kokt korn og kneippbrød.

### Hvetemalt

Hvetemalt er lyst malt av hvete. Det er en god sukker- og enzymkilde, men brukes alltid sammen med byggmalt. Ren hvetemalt kan bli til en deig i mesken, og da blir det trøbbel når værteren skal siles av. I tysk hveteøl brukes omtrent halvparten hvetemalt og resten byggmalt. I andre øl brukes en liten andel hvetemalt for å få en

litt mer kremet munnfølelse. Hvetemalt gir aroma som minner om kokt korn og loff.

### Münchenermalt

Münchenermalt er lyst malt av bygg som er tørket på litt høyere temperatur enn pilsnermalt. Det er en god sukker- og enzymkilde og gir aroma som minner om kneipp og noe litt nøtteaktig. Det brukes i mange øl som ikke er helt lyse, for å få en mer kompleks maltaroma.

### Karamellmalt

Karamellmalt er mellommørkt malt som er varmebehandlet mens maltet er fuktig. Det gir lite enzymer og gjærbart sukker, men inneholder dekstrin som gir både sødme og rikere munnfølelse. Karamellmalt smaker karamell og kjeks. En liten mengde karamellmalt brukes i mange øl som ikke er helt lyse.

### Sjokolademalt

Sjokolademalt er mørkt malt av bygg som er tørket på høy temperatur. Det gir ingen enzymer eller sukker, men det gir mørk brunfarge til øl og aroma av sjokolade og knekk. En liten mengde sjokolademalt brukes i mange øl som er mellommørke eller mørke, som porter og juleøl.

### Svartmalt

Svartmalt er svært mørkt malt av bygg som ikke behøver å ha gått gjennom malting. Det gir ingen enzymer eller sukker. Dette maltet brukes kun for farge og smak. En liten mengde med svartmalt gir mørk svartbrun farge til øl som stout. Aromaen fra svartmalt minner om kaffe, tjære og lakris.

### Røykmalt

Røykmalt er lyst til mellommørkt bygg- eller hvetemalt som er røykt med røyk fra tresorter som bøk og bjørk. Byggmalt til whisky røykes med røyk fra torv. Det kan være en god kilde til enzymer og sukker, men brukes sparsomt fordi det setter et tydelig røykpreg på ølet. Det brukes i rau-

chbier, eksperimentelle øl, og øl som skal imitere en stil fra virkelig gamle dager da malt ble tørket over ild.

## GJÆR

Gjærsopp er en encellet organisme som må til for å brygge øl. Den omdanner sukker til alkohol, karbondioksid og ulike aromastoffer. Noen gjærtyper setter mer spor etter seg enn andre, men gjæringstemperaturen kan også ha mye å si.



### Overgjæret øl

Overgjæret øl kalles også ale. Felles for disse øltypene er at gjæringen skjer mellom 15 og 30 grader. Varmere gjæringstemperatur gir mer fruktighet i ølet, men det er ikke alltid overgjæret øl er spesielt fruktig. Variasjonene er store avhengig av hva slags gjær og malt som har blitt brukt. 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

Undergjæret øl kalles lagerøl og er mest preget av råvarene malt og humle. De er generelt tørrere og mindre fruktige enn

ale på grunn av gjærtypen som brukes, og gjæring ved lav temperatur. Det er kanskje mindre variasjon blant lagerøl, men de er klart mest utbredt. Tyskland, Tsjekia 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 den industrielle tid. Eksempler er: lambic og gueze fra Belgia.

## HUMLE

De kongleliknende humnblomstene fra humleplanten tilsettes de fleste øl for bitterhet og aroma. Det finnes hundrevis av humlesorter, og alle gir litt forskjellig aroma. Hvor mye bitterstoffer humlen varierer også. Mengden bitterhet måles i International Bittering Units (IBU). Her er noen eksempler på humlesorter:



### Cascade

Cascade er en svært populær moderne humlesort utviklet i USA. Cascade har middels bitterstoffer og en ganske tydelig sitrusaktig fruktighet og hint av furunål

og pasjonsfrukt. Amerikanske håndverksbryggerier har brukt humlesorten mye til tørrhumling av øl som pale ale og IPA.

### Chinook

Chinook er en moderne amerikansk humlesort som har mye bitterstoffer. Den brukes derfor i øl som skal ha en tydelig bitterhet som for eksempel IPA. Chinook gir en balsamisk aroma som minner om furunål.

### Citra

Citra er en ny humlesort som kom på markedet først etter 2009, men som på kort tid har blitt svært populær fordi den gir en svært tydelig tropisk og sitrusaktig, og noen ganger solbæraktig, fruktighet til ølet. Den brukes spesielt i øl som IPA eller moderne tolkninger av klassiske øl der humlearoma skal være tydelig.

### Fuggle

Fuggle er en klassisk engelsk humlesort som gir ganske lite bitterhet og en litt sitrus- og gressaktig aroma. Den brukes i mange ales, som pale og porter.

### Goldings

Goldings er en engelsk humlesort som også dyrkes i USA. Den har en delikat litt krydret og jordlig aroma og middels bitterhet og er mye brukt i engelske øltyper som pale ale.

### Hallertauer

Hallertauer er en gammel humlesort som stammer fra regionen Hallertau i Tyskland. Den regnes for å gi delikat og litt krydret aroma til ølet og gir lite bitterhet. Den brukes ofte i ølsorter som pils og andre lyse lagerøl.

### Nelson Sauvin

Dette er en ny humlesort krysset fram i New Zealand. Humlesorten har mye bitterhet, men brukes mest på grunn av aromaen den gir til ølet. En delikat og tydelig fruktighet som minner om den du kan



kjenne i hvitvin basert på druen Sauvignon Blanc, som stikkelsbær og grapefrukt, er grunnen til at humlesorten fikk det navnet den fikk. Den brukes spesielt i øl som IPA eller moderne tolkninger av klassiske øl der humlearoma skal være tydelig.

### Saaz

Saaz kommer opprinnelig fra Tsjekia og er en av de mest kjente gamle humlesortene. Den gir lite bitterhet og en sval og litt krydret aroma og brukes ofte i ølsorter som pils og andre lyse lagerøl.

### ANDRE TILSETNINGER

Det er mye man kan putte i ølet i tillegg til humle. Her er noen eksempler: kirsebær, bringebær, solbær, blåbær, pasjonsfrukt, sitronskall, koriander, ingefær, stjerneanis, gresskar, chili, lakris, kaffe og sjokolade

# Slik lages øl

## MESKING

Bryggeren knuser det malte kornet og blander det med varmt vann og lar blandingen ligge i meskekaret for å godgjøre seg en times tid. Nå begynner det å lukte godt, men ikke minst skjer det viktige prosesser i meskekaret. I det malte kornet er det enzymer som våkner til liv når det blir mellom 60 og 70 grader. Enzymene klipper opp stivelsen i kornet til sukker som gjæren kan spise senere. Etter meskingen tapper bryggeren av den søte væsken som også har fått farge og smak fra maltet.



## KOKING

Vørteren skal få koke i minst en time, blant annet for å fjerne gjær og bakterier. Nå er det også på tide å tilsette humle. Bryggeren tilsetter kanskje humle flere ganger under kokingen. Humle som får koke med vørteren lenge, gir mye bitterhet og lite aroma til ølet, mens humle som tilsettes helt på slutten av kokingen, gir mindre bitterhet og mer aroma.

## GJÆRING

Vørteren kjøles ned, og i gjæringskaret blir den tilsatt gjær. Nå starter magien der ølet blir til. Den lille gjærsoppen formerer seg og spiser sukkeret i vørteren. Gjæren slipper ut alkohol, kullsyre og mange forskjellige stoffer som setter smak på ølet. Etter en uke eller to med gjæring har ikke gjærsoppen mer å spise, og den går i dvale. Noen øl blir oppbevart videre i tanker for modning for å få en renere smak.

## FLASKEMODNING

Rett før tapping tilsetter bryggeren litt vørter eller sukker til ølet sammen med en ny dose gjær. Flaskene får ligge i minst noen uker mens gjæren spiser opp sukkeret. Inne i flasken har det nå blitt dannet kullsyre som gir fin brus i ølet.

## FEIL I ØL

Stort sett er det ikke noe feil med øl, men det kan skje. Her er noen eksempler:

### Smør/popcorn:

Ølet har for mye av stoffet diacetyl. Kan skyldes at gjæren ikke har fått gjøre jobben sin ferdig eller en bakterieinfeksjon.



### Våt papp/jordlig og

diffust: Ølet er oksidert eller for gammelt.



### Ostepopp og hundetørrfør:

Rare ting å kjenne i et øl, kanskje. Men dette er ganske typiske aromaer i øl med mye humlearoma som er blitt for gammelt.



# Ønsker du å lære enda mer?

**Gå inn på [vinmonopolet.no/kurs](http://vinmonopolet.no/kurs). Her vil du finne hvilke kurs som tilbys, du kan melde deg på eller kjøpe et kurs i gave til noen som fortjener det.**



Visste du forresten at du kan abonnere **gratis på Vinbladet**? Vårt magasin kommer ut seks ganger i året og tar for seg drikke til mat, vinområder og mye annen god både læring og underholdning. Kontakt oss på 04560 eller gå inn på nettsidene våre for å bli abonnent.



Våre fremste vinskperter samtaler om ulike tema i **Vinmonopolets podcast**. Her får du tips og historier i et format som er lett å høre på i bilen, på toget eller ellers når du har tid. Podcasten er tilgjengelig på [Soundcloud.com](https://www.soundcloud.com) og på iTunes. Søk på Vinmonopolet.

Lykke til med videre læring!

**[WWW.VINMONOPOLET.NO](http://WWW.VINMONOPOLET.NO)**

