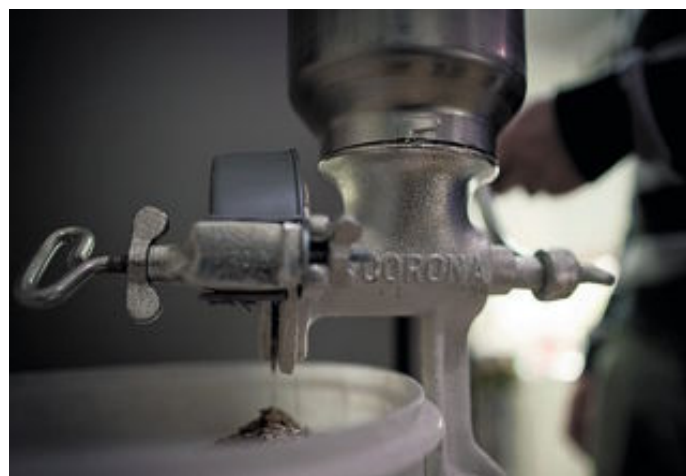


# Nybryggerne

De som brygger landet blir stadig flere.



**Øl som hobby:** Arne Martin Aurlien ble sammen med kompis Fredrik Aleksander Martinsen nylig kåret til Norges beste hjemmebryggere av juleøl. Det er mange viderekommen, tilsetter man gjerne salter fordi pH-verdien synker under meskingen. En sukkerbit i hver flaske for å sikre futten, så blir ølet godt til slutt!



vendinger som skal til; maltet skal knuses og humle tilsettes. Er man

**Tekst: Hilde Østmoe**

hilde.ostmoe@adresseavisen.no

**Foto: Håkon Jacobsen**

haakon.jacobsen@adresseavisen.no

Ølbrygging går som en farsott over landet: I de tusen hjem – i hvert fall noen av dem – putrer malt og humle, vorter og gjær. Ølentusiastene vinner stadig nytt land. Og de ypperste av landets hjemmebryggere finner vi i Trondheim.

### Norgesmestere i hjemmebrygg

Når Arne Martin Aurlien (26) og kona Veronica (26) åpner døra til sitt hjem og bryggeri for Ukeadressa en førjulsettermiddag på Buran, har ennå ikke maltlukta satt seg i den lille leiligheten. Men det har kompis Fredrik Aleksander Martinsen (23), som har tatt en pause i eksamenslesinga. For når det brygges øl i Frostaveien er Fredrik alltid med. Så godt som hver søndag er bryggedag for kompisene, og denne seinhøsten har hobyen båret frukter, også i form av heder og ære: Etter NM i hjemmebrygging på Tautra for en måneds tid siden, kan Arne Martin og Fredrik smykke seg med norgesmestertittel for sitt spesialjuleøl «Wit jul», som også ble publikums favoritt.

Ikke overraskende har vinnerølet fått bein å gå på. Da er det godt at trettiliterskaret i plast rett innenfor døra godgjør seg på siste dagen, så det kan bli tapping av en ny runde spesialjuleøl. Det siste for i år. Prosessen krever to–tre uker i plastkar og deretter et par uker på flasker, så kveldens kommende produksjon; en Indian Pale Ale, vil bli en øl for det nye året.

### Lukten av malt

Det lille kjøkkenet på Buran er for anledningen okkupert av en lite bryggeri. Tidligere tiders storkjeler er nylig erstattet av en moderne sak som nå står klar til dyst med ferdig oppvarmet vann, klar til å motta haugen med malt som ligger på kjøkkenbordet. Maltet er nettopp håndkvernet og forklarer hvorfor en antydning av sødme allerede ligger i luften. Men nå, når maltet helles i bryggekjelen og sveller til en frokostgrøtlignende masse, sprer en tung maltlukst seg i leiligheten. Dette er meskingen, hvor smaken trekkes ut av maltet, til man etter en stund står igjen med vortervann. Arne Martin rører i grauten, mens han fornøyd forteller at etter at nyinvesteringen kom i hus, et minibryggeri til 14 000 kroner, er den påfølgende prosessen blitt atskillig enklere. En pumpe sørger for at maltet konstant gjennomstrømmes av vann, til forskjellige forhåndsprogrammerte temperaturer. Nødvendig fordi enzymene i maltet oppfører seg ulikt på forskjellige temperaturer.

– Det er fordelen med en sånn greie; at man ikke trenger å følge med hele tiden. Se, det ser ut som caffè latte, ikke sant? Senere blir væsken klar, forteller han entusiastisk.

– Maltet bryter ned stivelsen til sukker, forklarer Fredrik, NTNU-student, ikke i kjemi, men fysikk.

– Man trenger ikke kunne kjemiske prosesser, beroliger han; – det holder å vite hva man skal gjøre ...

Hvordan man vet det, betinges gjerne av dataprogrammer, som regner ut forholdet mellom ingrediensene, temperaturer etc. Så hvor mye datakompetanse man bør inneha, kan kanskje være et like relevant spørsmål, til it-ingeniør Arne Martin. ►

## Nybryggerne



**Snadderjul:** Fredrik Aleksander Martinsen, Veronica Aurlien og Arne Martin Aurlien tar seg en velfortjent sup av spesialjuleøllet Wit Jul, som nylig ble kåret til Norges beste i sitt slag. Fornøyd, ja!



**Godt for ganen:** Brukbart øl er en ære for hjemmebryggerne på Buran.



**Test:** Smaksprøver må til før jula kommer.

► – Nei da, ingenting. Det vanskelige er å finne gode oppskrifter, mener han. For her er det nok å velge mellom, nok å eksperimentere med. Gutta på Buran bruker fire forskjellige maltsorter. Og spekteret av humlesorter er enormt. Forskjellige brygg betinger forskjellig humle i forskjellig mengde. Dagens brygg av IPA (Indian Pale Ale) skal ha mye humle.

### Humleskuffen

Arne Martin drar ut nederste skuff i fryseskapet på kjøkkenet. Humleskuffen.

– Det finne massevis av forskjellige humlesorter, forklarer han og legger vei om variasjonene i bitterhet, amerikanske typer med sitrus, pasjonsfrukt- og ferskensmaker, og de tyske krydderpregede som er mildere på smak.

Fredrik supplerer: – Humle har ikke vært brukt i øl før de siste tusen år omtrent.

Gutta har tydelig lest seg godt opp i temaet. Etter å ha startet som «rookies» med lånt utstyr i bryggelaug i en studentkjeller på Moholt for et par år siden, har de etter hvert utviklet en spesialkunnskap om ølbrygging. Nå snakkes det om å justere vannet med kalsiumsulfat og kalsiumkarbonat fordi pH-verdien i vannet vil synke under meskingen. Sånne ting. Men de avkrefter på

det sterkeste at de er nerder, bare ølentusiaster. Veronica også. For som Arne Martins unge viv sier; ingen vits i å være sutrende «bryggerienke», for dette er det artig å være med på!

### Populære laug

Gjengen på Buran er ikke alene i Norge om å være ølentusiaster, selv om Veronica nok er i kraftig mindretall kjønnsmessig. Ifølge Norsk hjemmebryggerforening, Norbrygg, er de aller fleste av hjemmebryggerne menn, med hovedvekt i 20–30-årsalderen. Og interessen har nærmest eksplodert det siste året eller to. Medlemmene i Norbrygg teller nå nærmere tusen betalende medlemmer, og stadig nye lokallag popper opp. I Trondheim har Arne Martin og Fredrik blåst liv i Trondheim Akademiske Ølbryggerlaug, som er ett av rundt tjue lag rundt om i Norge. Ifølge Norbrygg-formann Eduard Möllenkamp har interessen og aktiviteten økt kraftig bare det siste halvåret. Og interessen rundt årets NM-kåring på Frosta underbygger påstanden: 47 forskjellige øl i flaskekonkurransen er mer enn de har hatt i de treforegående årene til sammen.

### Sukkerbitens velsignelse

Desto artigere å vinne for Arne Martin og

Fredrik (og Veronica), som nå er i full gang med å få sin forrige brygging over på flasker. Med nye morsomme dingser går det som en lek. For prispengene de vant for Wit Jul har de nemlig kjøpt både flaskeskyllet til å koble på springen, flaskebunnfyller (for å unngå søl) og ny korkemaskin.

Og nå er det tid for å «juksa litt»: de tjuetalls små brune ølflaskene får nemlig en sukkerbit hver, for å få i gang produksjonen av kullsyre.

– Ifølge renhetsloven skal man ikke ha sukker i øl, men det er altså mange bryggerier som gjør det, påpeker Fredrik; – og alle hjemmebryggere!

En liten bit er nok til å få i gang produksjonen av kullsyre, slik at det er ordentlig fult i ølet når det er klart til å drikkes om et par ukers tid. For øl er ferskvare, påpeker gutta, som ikke underslår at bryggedagene på søndager også er en sosial happening hvor man selvsagt også smaker på tidligere produksjoner. Men selv med jevnlig brygging driver kompisene i liten målestokk, atskillig mindre enn mikrobryggeriene, som selger i det kommersielle markedet.

– Så kanskje vi skulle kalle oss nanobryggere, flirer Fredrik.

Men om den enkelte hjemmebrygger er



liten og brygger i det små, har interessen i markedet begynt å bli omfattende.

#### Futt i omsetningen

Ola B. Skarland på Høylandet driver import av råvarer og utstyr til ølbrygging og kan fortelle at etterspørselen det siste året har økt med 60 prosent og i år runder fire millioner. Ingen av ingrediensene til ølbrygging produseres i Norge, så de rundt 30 typene malt, like mange humlesorter og rundt 100 forskjellige gjærtyper importeres, hovedsakelig fra USA og Europa. Av utstyr går alt fra gjærbøtter til en hundrelapp til hjemmebryggeri til over hundre tusen ut til norske gårds- og hjemmebryggeri. Og de går som varmt hvetebrød. Eller kanskje heller en kald pils en glohet sommerdag. I hvertfall tigger det stadig nye kunder inn til importøren på Høylandet, for å bestille bryggesett til et par hundrelapper, eller kanskje et lite hjemmebryggeri i 20-litersklassen, slik Arne Martin og Fredrik har investert i.

#### Brygger på noe

På Buran tigger minuttene sakte mot kveld. To timer tar meskeprosessen før det er klart for bryggingens neste trinn. I ventetiden har nanobryggerne rukket å tappe, sukre og korke et tjuetall flasker fra forrige produk-

sjon og satt dem på lager til julefeiringen begynner. Om litt vil vørteren være klar for å tilsette humla, så følger koking, nedkjøling til riktig temperatur, før tilsetning av gjær, alt under strengt renslige former.

Og mer skal det ikke til før et plastkar med 22 liter Indian Pale Ale vil være på plass og putte ved døra. Om et par ukers tid vil dette ølet, som første produksjon i leiligheten, havne på fat. Men først må det være tid for en liten smak av Wit Jul. De tre synker ned i sofaen med hvert sitt glass av eget vidunderbrygg og er svært fornøyd.

- Lukter veldig godt!
- Litt mer malt enn sist kanskje ...?
- Mmmm ...!!!

Kilder: [www.Norbrygg.no](http://www.Norbrygg.no), [www.balder.nu](http://www.balder.nu)

#### Vinnerbryggenes råd til nybegynnere

- Start i det små, brygg med det du har.
- Innhent informasjon, og les før du begynner.
- Vær nøye med renslighet! Alt må være sterilt.
- Bruk diskusjonsforumet til Norbrygg.
- Sett i gang!

## Øl (nesten) fra a til å

- **Ale:** Engelsk betegnelse på overgjæret øl.
- **Bajer:** Dansk betegnelse på pilsnerøl på flaske. Må ikke forveksles med øltypen bayer.
- **Cask:** Britisk uttrykk for fat.
- **Dekstrin:** Mellomting mellom sukker og stivelse. Dannes under meskingen.
- **EBU:** Måleenhet for bitterhet i øl, definert av European Brewers Union.
- **Fatøl:** Ofte ikke pasteurisert og oppfattes av mange som friskere i smaken.
- **Gjæring:** Én av hoveddelene i produksjonsprosessen. Gjæringen bryter maltsukkeret ned i alkohol og kullsyre.
- **Humle:** Ølets «krydder», som setter en bitter smak på ølet.
- **Karbonisere:** Tilsette ølet ekstra kullsyre.
- **Lager:** Øl som er lagret på bryggeriet til det er serveringsklart. Brukes som fellesbetegnelse på øl som er undergjæret.
- **Malt:** Basisstoffet i øl er korn som er oppbløtt, lagt til spiring og deretter tørket. Bygg egner seg godt, da kornet har mye stivelse og lite protein.
- **Mesk:** En tykk vellings som man får etter å ha blandet knust malt med vann.
- **Overgjær:** Gjærtype som stiger til overflaten under gjæring. Benyttes til britiske ale-typer og en del belgiske og tyske øltyper.
- **Porter:** Opprinnelig en blanding av tre øltyper: ale, beer og sterkøl. Ble et sterkøl med mye humlesmak, spesielt populært blant Londons portører (derav navnet).
- **Quadrupel:** Klosterøl av sterkeste slag. La Trappe Quadrupel er overgjæret, med hele ti volumprosent.
- **Renhetsloven:** Lovfester at øl kun skal brygges av malt, vann og humle. Stammer fra det tyske «Reinheit-gebot» av 1516 og vedtatt i Norge i 1912. Opphevet etter EØS-reglementet.
- **Stamvørter:** Et mål for vørterens styrke, uttrykkes i prosent. Jo høyere ekstraktinnhold, jo høyere alkoholprosent.
- **Trappist:** Overgjæret, fruktig og sterkt øl, 6–9 prosent. Kun fem klostre i Belgia og ett i Nederland har lov å bruke trappistnavnet på sine i alt tolv ølsorter.
- **Undergjær:** Synker til bunns under gjæringen. Internasjonalt betegnes alle undergjærede øltyper som «lager».
- **Vørter:** Maltet blandes med vann. Ved å varmes opp trinnvis, trekkes de viktigste bestanddelene ut av maltet og vi får vørter.
- **Øl:** Alkoholholdig gjæret drikk basert på korn. Kjent helt fra oldtiden. Regnet for en guddommelig drikk i Norden. Ble industri på 1800-tallet, først utviklet i Tyskland. ■