

EN GUIDE TIL GODT

HÅNDOVERKSØL

www.numedalstasjonsbryggeri.no



www.nsbkafe.no

**SELV DET BESTE ØL KAN ØDELEGGES
AV GAL TEMPERATUR ELLER GLASS
SOM ER DÅRLIG VASKET. HER ER
NOEN GODE SERVERINGSTIPS**

Ikke støt flasken
Velg riktig glass
Hold glasset på skrå
Skjenk forsiktig
La litt øl bli igjen
Flaske leveres ut

Ditt lokale bryggeri

2,014 t



Serveringstemperatur

Temperaturen på øl har betydning for hvor intens aromaen og smaken i ølet oppfattes. Det er ingen feil i det å nyte øl kaldt rett fra kjøleskapet. Når vi kjøler ned øl, demper vi ølets smaksnyanser. Romtemperert øl er derimot rikt på smaksopplevelser samtidig som ølet da gjerne nytes langsommere.

En grunnregel er at lyse øl bør serveres kaldt. Lyse øl til aperitiffen og forretten kan holde 4-6° C

Jo mer komplekst et øl er på smak, desto høyere temperatur bør det serveres ved. Spesielt når vi skal kombinere øl og mat, blir temperaturen på ølet viktig. Mørk lager, ale og stout bør serveres mellom 10-14° C til mat

Valg av glass

Ulike ølglass er designet for å fremheve ølets karakter i forhold til skumutvikling, utseende, duft og smak. Til lyse og lette ølsorter, kan glasset være ganske rett og ha litt høyde. Til mørkere og mer komplekse øltyper bør glasset ha stor klokke og gå litt innover i toppen, nærmest som et stort konjakkglass eller tulipanformet glass.

Vask av ølglass

Det er hyggelig å møte venner over et glass godt øl ute på byen. Og de fleste av oss får litt nedtur dersom ølet vi kjøper, er flatt og dødt før det har nådd bordet vårt. Et RENT ølglass er alltid den viktigste regelen ved valg av glass. Fett er ølets verste fiende. Gode utesteder har egne glassvaskemaskiner for ølglass, og dropper glansemiddelet.

Skjenking av øl

Når ølet skjenkes, ønsker vi å ta best mulig vare på ølets aroma. Dersom øl styrtes for raskt i glasset, kan vi miste noe av aromaen i tillegg til kullsyren. Og når øl smyges ned langs kanten av glasset, risikerer vi å sitte igjen med et øl helt uten skumtopp. Skummet er viktig for å bevare aromaen og friskheten i ølet. Forskjellige øl og glass krever ulik måte å skjenke på. Lys øl er fint å servere i slanke glass med litt høyde.

I disse glassene dannes det godt med skum. Start med å holde glasset litt skrått og hell jevnt mens det langsomt rettes opp i vertikal stilling. Avslutt med å helle øl midt i glasset så det dannes en fin skumtopp.

Ditt lokale bryggeri



Mørke ale har en større fylde og kompleksitet enn de lyse. Her kan vi ta fram stetteglass med stor klokke. Glasset bør stå vertikalt og ølet helles jevnt midt i glasset til vi får en fin skumkrone. Disse øltypene har som regel mindre kullsyre enn pils, derfor bør vi skjenke rolig og ikke slå ølet så hardt oppi glasset at kullsyren forsvinner.

De kraftigste ølene kan med fordel skjenkes som en litt raus konjakk. Det gir en helt spesiell opplevelse å nyte ølet på denne måten.

Våre øl er ufiltrert og ettergjæret på flasken. Disse ølene må håndteres og skjenkes med omhu, fordi vi ikke ønsker å få med oss bunnfall når vi skjenker. Flasken skal flyttes minst mulig, håndteres forsiktig, og bør ikke støtes hardt i bordet eller skakes før skjenkingen. Selve skjenkingen gjøres varsomt slik at bunnfallet ikke kommer med.

Lagring av øl

Lagring av øl høres kanskje underlig ut? Vi sier gjerne at øl er "best før", og dette gjelder spesielt lyse og alkoholsvake øl som vanligvis har tolv måneders holdbarhet på flaske og tre til seks måneders holdbarhet på fat. Dersom øl går ut på dato, kan det endre smak, det kan få litt bunnfall, men det er ikke farlig å drikke det. Det er heldigvis slik at sykdomsfremkallende bakterier ikke kan overleve i øl. Så lenge det ikke slipper til luft eller lys, kan øl holde seg lenge. Det mange ikke vet, er at komplekse, kraftige øl med mye alkohol fint kan lagres i en sval, mørk kjeller i mange år. Ølet blir da enda rundere på smak, opp mot vinøst. Belgiske klosterøl, trappistøl samt kraftige ale og bökkøl, egner seg svært godt for lagring. Det er både morsomt og smakfullt å sammenligne ulike årganger av juleøl og kjenne hvordan karakteren i ølet har forandret seg på ett, to eller tre år.

Ølets fiender

Luft, varme, lys og fett er ølets fiender. Luft, varme og lys påvirker smaken, mens fett påvirker skumkvaliteten. For mye oksygen forringer ølet, vi kan få det som gjerne kalles oksidert øl med en oksidert smak. Dersom ølet i tillegg utsettes for høy temperatur eller mye sollys, fremskyndes denne prosessen ytterligere.

Alle serveringssteder som serverer øl fra fat, rengjør anleggene jevnlig. Dersom de ikke passer på dette, kan det oppstå urenheter som ødelegger ølet. Heldigvis er det sjelden det skjer. Det er lov å klage på ølet dersom det er grått, om det smaker surt eller smaker smør eller papp. Virker ølet flatt og dødt, er det lov å spørre hvordan de vasker glassene sine ...

Skål og nyt !

Ditt lokale bryggeri

