

# SÅDAN BRYGGES ØL PÅ LØKKEN BRYGHUS

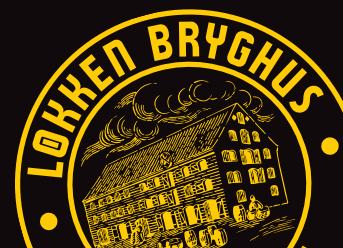


Alt vores øl er brygget ud fra egne opskrifter af udvalgte kvalitets råvarer, blandt andet malt fra Sophus Fuglsang i Haderslev, special malte fra Castle Malting i Belgien og humle fra Charles Faram.

Før man kan nyde en Løkken Bryghus øl, går der flere uger med brygprocessen, fra brygmesteren nøje udvælger råvarer, og hvor mæskning, urtkogning og gæring overvåges før øllet til slut lagres og tappes.



**LØKKEN**  
**BRYGHUS**



# FREMSTILLING AF MALT

Det første trin i brygprocessen er maltningen, hvor den rensede og sorterede kornsort bliver omdannet til malt.

## SPIRING

Første trin i fremstillingen af malt består i at få kornet til at spire. Det sker ved at lægge kernerne i blød, så de begynder at suge vand. Denne proces kalder man støbning, og støbningen tager ca. 1 – 3 døgn. Efterhånden som kernerne optager vand, begynder de at spire. Herefter kommer man kernerne i spirekasser, hvor de ligger i et metertykt lag på en perforeret bund, hvor der blæses luft op igennem. Kernerne vendes 2-3 gange i døgn for ikke at filtre sammen og ligger til spiring i 4-7 dage.

Når kernerne spirer, begynder kimen at producere enzymer. Kimen skal bruge energi i form af sukker for at spire, og enzymerne sendes derfor op til frøhviden for at omdanne stivelsen i frøhviden til sukker. Når enzymindholdet er på sit højeste, stoppes spiringen, da enzymerne er vigtige for den senere brygproces.

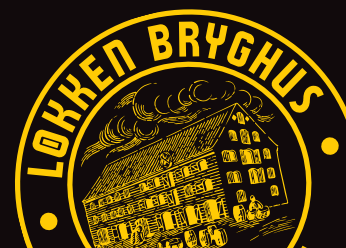
## TØRRING OG RISTNING

Efter 4-7 døgn i spirekasser stopper man spiringen ved at blæse varm luft op imellem kernerne. Den varme luft får vandet til at fordampe, og kernerne tørrer.

I slutningen af tørringen kan man riste malten ved forskellige temperaturer. Tørrings- og ristningstemperaturen er afgørende for maltens særlige karakteristika og farve. Hvis man rister malten ved en lav temperatur, får man en lys malttype, og rister man malten ved en meget høj temperatur, får man en mørk malttype. Efter tørringen og ristningen fjerner man spirerne fra kernerne. Den færdige malt er nu klar til at blive brugt til ølbrygning.



**LØKKEN**  
**BRYGHUS**



# BRYGNING

Næste trin i brygprocessen er selve brygningen. Brygningen kan opdeles i stadierne mæskning, urtseparering og kogning.

## MÆSKNING

Brygmesteren knuser malten og tilsætter varmt vand. Når den knuste malt blandes med vand, trænger enzymer og stivelse ud og opløses i vandet, hvorved mæskningen går i gang. Mæskningen foregår i nogle timer ved ca. 65 °C. Opløsningen, der kaldes "mæsken", vil efterhånden begynde at ændre udseende.



## URTSEPARERING

Når mæskningen er færdig, skal mæsken (malt- og vandmassen) sies i et sifar. Efter siningen står man tilbage med to dele. En fast del, der kaldes masken, som bl.a. består af skallerne fra malten, og en flydende del, der kaldes urten. Det er urten, der skal bruges i den videre brygproces. Masken indeholder cellulose og protein og en lokal landmand bruger det som foder til kvæg.



## URTKOGNING

Næste trin i brygprocessen er kogningen af urten. Urten koges sammen med humle i en urtkedel i ca. 1 time. Under kogningen afgives humlebitterstoffer til urten. Samtidig vil en del af humleolierne, der giver aroma, imidlertid forsvinde. Hvis man vil give øllet ekstra aroma, kan man tilsætte aromahumle, når urten er næsten færdigkogt, eller man kan tilsætte humleolie senere i processen.

Når urten er færdigkogt, skal den køles ned, men inden da skal de udfældede stoffer – kaldet "trub" – frasepareres. Det sker ofte i en beholder kaldet en "whirlpool". Det er nødvendigt at afkøle urten, inden gæren tilsættes, da gæringen skal foregå under kølige temperaturforhold.



Urten har efter kogningen ændret smagsindtryk, idet maltens sødme og humlens bitterhed har afbalanceret smagen.

# GÆRING, LAGRING OG TAPNING

## GÆRING

Når urten er nedkølet og overført til gæringstanke tilsættes ølgæren. I gæringstankene går gærcellerne i krig med maldsukkeret og omdanner det til alkohol og kuldioxid. Gæringen varer normalt 7-10 dage og foregår ved forskellige temperaturer afhængig af gærtypen. Anvender man undergær, foregår gæringen typisk ved 10 - 16 °C, anvender man overgær, er temperaturen lidt højere - typisk mellem 18 - 25 °C.



Når gæringen er færdig, bundfælder gæren, hvis der er anvendt en undergær. Gæren pumpes ud fra bunden af gæringstanken og opsamles, hvorefter den kan genbruges til en ny gæring. Gæren anvendes typisk 5-10 gange, inden den kasseres.

Øllet er nu blevet til en uklar væske, og smagen er på dette tidspunkt endnu noget ung, rå og ufærdig.

## LAGRING

Den færdiggærede øl skal nu lagre i kolde omgivelser. Lagringstiden afhænger meget af gærtypen og øltypen. Den varer typisk fra en uges tid til flere måneder. Lagringen foregår ofte ved en temperatur på mellem 0 - 2 °C. Når øllet køles tæt på øllets frysepunkt, sker der en udfældning af stoffer, som giver uklarheder i øllet.



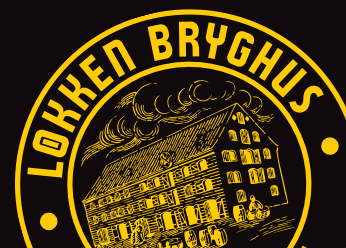
## TAPNING

Efter lagringen tappes øllet på flaske eller fustage. Øllet der tappes på flaske bliver pasteuriseret. Pasteurisering er en kortvarig opvarmning af øllet til en temperatur over 60 °C, hvorved man uskadeliggør uønskede bakterier og forlænger holdbarheden.



Nu er det tid til at nyde den færdige Løkken Bryghus øl.

**LØKKEN**  
**BRYGHUS**



# GODT ØL DRIKKESES MED ALLE SANSER

## UDSEENDE

Vi spiser og drikker med øjnene. Derfor giver øjnene os den første oplevelse af øllet. Hold glasset op mod lyset og vurder dets farve, klarhed, skum og livlighed. Er øllet strågult, ravgylden, nøddebrunt eller kaffesort? Slyng øllet rundt i glasset, hvorved der frigives aroma, og man kan vurdere øllets skum. Giver øllet "blonder" på glassets sider?

## AROMA

I første omgang opfanger vi øllets aroma via duften. Hold øllet op til næsen og snus med næsen. Duffer det af humle og blomster, krydderier, nødder eller frugter og bær? Kan du dufte malt og alkohol?

## SMAG

Med tungen smages øllets sødme, syrlighed, bitterhed og andre smagsstoffer. Smagsoplevelsen er en kombination af duft, smag og mundoplevelse. Er eftersmagen lang eller kort, er den sød eller bitter?



## FØLESANSEN

Man kan føle øllets livlighed i form af prikken fra den frigivne kuldioxid. I munden oplever man øllets fylde, og om det føles kølende eller varmende. Det er alkoholen i øllet, der bidrager med fylde og varme. Øllets temperatur er også afgørende for ølsmagningen. Er øllet for koldt, bedøves slimhinder og smagsløg i munden og øllet smager af ingenting.

## HØRESANSEN

Et højt pfsst, når man åbner øllen siger noget om hvor meget kuldioxid, der er i øllen.

## SKÅL

Det er med øl som med kærlighed. Den er altid bedst, når du oplever den med andre. Øl er en social drik og derfor altid bedst i godt selskab og rare omgivelser.

Ølsmagning er derfor ikke blot en smag af øl, men en sanseoplevelse...



**LØKKEN**  
**BRYGHUS**

