Sällskapet Malte – Skånes ölentusiaster presenterar:

#1:2014

HUMLEBLADET

NYTT BRYGGERI
Finn i Landskrona, sidan 4

MÖT JONAS
vår nya ordförande, sidan 10

DAVID MOT GOLIAT
Folköl och starköl, sidan 7

ÖL I STOCKHOLM
Bästa pubarna, sidan 17

Gloria's

RESTAURANT · SPORTSBAR

För Dig som gillar

god mat och sport

Vi visar alla stora sportevenemang på storskärmTV och serverar en varierad "All American Menu".

Vår vilsortimente bar med bland annat personal bar skyddade för alla sinnen. Vi erbjuder för lunchätare det bästa Baconburgare och Vitlöksgarnen bar och stora urval av olika öl.

Vi arrangerar även höga upplevelsekvällar Öppenvisningar och Vinklubbsmöten.

Öppet alla dagar.

Välkommen!

[illegible] - [illegible]

www.gloria.se

Stora Torget Kyrkogatan 9

220 31 Lund

Kort om öl

Amager Bryghus i Köpenhamn har kapacitetsproblem och har därför beställt åtta nya jästankar. Tankarna rymmer 2400 liter vardera och därigenom nästan dubblas kapaciteten. Amagers öl exporteras till 20 länder, däribland Sverige.

Bryggeriet Refsvindinge på danska Fyn har fått en egen bar i Köpenhamn. Dia'legd heter den och ligger nära Mikkeller Bar på Vikatoriagade. Fyra av bryggeriets öl ska finnas på fat, övriga på flaska.

TAP10 öppnade den 1 mars på Østerbrogade i Köpenhamn. Nordiskt öl är temat för baren som har omkring tio fatöl.

Frederiksbergs Ølbar är på väg att öppna på Falkonér Allé 79. Frederiksberg är den lilla kommunen som är helt omsluten av Köpenhamn. Baren ska servera öl från Danmark, USA och Belgien. Den är systerbar till Trykbar och Berlin Bar.

www.copenhagenbeer.dk är sajten man ska använda för att hålla koll på vilka de bästa ölpubarna i Köpenhamn är.

Danska Bryggeriföreningen har frågat sina medlemmar om deras förväntningar på 2014. Svaren är positiva. 95 procent tror på förbättrad avsättning av deras öl, 75 procent förväntar att öka investeringarna och 75 procent räknar med att anställa fler medarbetare.

Mikkeller ska öppna en bar i Stockholm. Den ska ligga på Döbelnsgatan 25, där det tidigare låg en libanesisk restaurang. I lokalen bredvid ligger Bierhaus. Mikkeller har nyligen öppnat en bar i Bangkok.

Mikkeller

Norska bryggerijätten Hansa Borg har köpt majoriteten av aktierna i Nøgne Ø. Nøgne startade för drygt tio år sedan och har ett gott rykte för sina öl. Oron är stor i ölkretsar att Hansa ska släta ut Nøgnes produkter.

Brittiska pubkedjan Wetherspoons har öppnat Englands första pub längs en motorväg. Puben Hope & Champion ligger vid en rastplats på motorvägen M40 nära Beaconsfield väster om London. Den serverar alkohol mellan nio på morgonen och ett på natten. Kritikerna är många och deras argument mot puben är att den innebär en för stor frestelse för trafikanterna.

Orval, det belgiska trappistölet, riskerar att förlora rätten till klassificeringen trappist. Klostret Orval har bara tolv munkar och det är i minsta laget för att kunna producera Orval-ölet. Om de tar hjälp utifrån med bryggningen så anses Orval inte längre vara ett trappistöl.

Ett nytt trappistbryggeri har startat i Nederländerna. Trappistenbrouwerij de Kievit heter det och ligger nära Breda vid gränsen till Belgien. Ölet har namnet Zundert och håller 8 procent.

Det är bättre att dricka lite öl ofta än inte alls. Det konstaterar en amerikansk forskare vid University of California. Öl är nyttigt och innehåller saker som är bra för kroppen, som antioxidanter och B-vitamin. De som dricker lagom lever längre än absolutister. Och vita veckor kan faktiskt vara kontraproduktiva, om man är en lagomdrickare, enligt professor Charles Bamforth.

SÄLLSKAPET MALTE
GRUNDAT 1986
SKÅNES ÖLENTUSIASTER

Humlebladet är huvudorgan för Sällskapet Malte. Tidningen ges ut två till tre gånger om året och skickas gratis till medlemmarna.

Ansvarig utgivare:
Jonas Carlsson-Stroh

Redaktör:
Per Lindholm

Layout:
Ulrika Rask-Lindholm

Webbsida:
www.sallskapetmalte.net

E-post:
humlebladet@sallskapetmalte.net

Postadress:
Humlebladet, c/o Lindholm
Bankogårdsgatan 52
256 55 Helsingborg

Annonskontakter:
Tomas Lindohf,
0730–69 17 16, eller Lena Lindohf, 0709–39 03 97

Upplaga:
Cirka 500 exemplar

Tryck:
Exaktaprinting Malmö AB
Mars 2014
ISBN 91-7726-095-9618

Omslagsfoto:
Simon Frennberg, Brygghuset Finn i Landskrona

Simon Frennberg och praktikant Martin vid bryggeriet.

Affärsplan på låtsas blev

Två ingenjörsstudenter ska göra en affärsplan på kursen om entreprenörskap. De skriver om att starta ett fejkat bryggeri. Några år senare finns bryggeriet i verkligheten: Brygghuset Finn i Landskrona.

Finn har installerat sig bakom gamla järnvägsstationen, bara tio minuters promenad från centrum. Bryggeriet finns i lokaler som tidigare hyste ett tryckeri.

När jag en mörk och kall februarikväll knackar på möts jag först av Martin, en ung helsingborgare som går en hantverksutbildning och fått praktik på Finn.

— Jag gillar öl så det passar mig bra att vara här och lära mig brygga, berättar han.

Så dyker Petter Lindholm (nej, vi är inte släkt, trots efternamnet /red.) upp och tar mig på rundtur i bryggeriet. Han är en av de tre grundarna, de andra är Simon Frennberg och Joacim Larsen. Petter och Simon träffades under studietiden på Lunds Tekniska Högskola och var flitiga hembryggare. Joacim blev med tiden också en i gänget.

Petter Lindholm

— Ju mer vi bryggde desto bättre smakade ölet och vi började för några år sedan att prata om att starta ett bryggeri på riktigt.

Under ett kursavsnitt om entreprenörskap fick de i uppgift att skriva en affärsplan för ett företag.

— Vi valde då att på låtsas starta ett bryggeri och skrev affärsplanen för det och för ett par år sedan bestämde vi oss för att göra det på riktigt.

Att bryggeriet hamnat i Landskrona beror bland annat på att lokalen var funktionell och kunde fås till rätt pris, också att kommunen visat sitt stöd för

Till vänster: En titt in i jästanken. Till höger: Flasktappningsanläggningen.

Brygghuset Finn

etableringen. Namnet Finn kommer från sagan om jätten som byggde Lunds domkyrka.

Gör allt själva

I ett och ett halvt år har de hållit på och byggt om och rustat upp lokalerna. Eftersom de är ingenjörer gör och tillverkar de i stort sett allt själva, inklusive styr- och reglerutrustningen.

— I stort sett all bryggeriutrustning vi köper måste anpassas, kopplas ihop, säger Petter.

Bryggverket kommer från Nynäshamns bryggeri, både kokkärlen och jästankarna. Det finns två jästankar för primär och två för sekundär jäsning. Ölet ligger en vecka i vardera. Vörten cirkulerar via en hopback och en värmeväxlare innan den når fram till jästanken.

— I dagsläget är våra öl överjästa men det kan bli aktuellt med en lager framåt sommaren, berättar Petter.

Kapaciteten är 4000 flaskor i veckan.

Maltiga öl

Till skillnad från de flesta småbryggerier satsar Finn på öl med tydlig maltighet framför humlebeska.

— Vi tillverkar öl som ska funka bra till mat och tycker att maltigheten är viktig där.

I februari har de hunnit lansera APA (American Pale Ale) och Brown Ale. APA innehåller 15 procent vetemalt. Humlen är amerikansk, engelsk och tysk. Ölen finns på krogar från Ängelholm i norr till Malmö i söder. Nästa öl som släpps är en IPA.

Finn lanserade sina öl på Systembolaget den 1 mars. Samma dag hade de över 300 personer på sitt öppna hus och ölen sålde slut på Landskronas systembolag efter drygt en timme.

TEXT OCH FOTO: PER LINDHOLM

Även om

Alkohol kan skada din hälsa

Don't forget to visit Barley Wine!

Mellem 400 og 500 labels.
Nyheder hver uge!

Barley Wine v/ Jan Filipe

Admiralgade 21, Copenhagen City, close to Strøget

between Holmens Church and Nikolaj Church

BW BARLEYWINE

inv@barleywine.dk www.barleywine.dk

David mot Goliat:

Är starkast alltid godast?

Årets första Malte-provning i slutet av januari blev en något udda variant med tyvärr lite dålig uppslutning. 36 modiga själar vågade sig till Limhamns Folkets hus.

Provningen, kallad ”David mot Goliat”, hade tema folköl mot starköl och hölls av Sarah Stålbrand och undertecknad.

Vi hade valt ut ett antal representativa starköl för fyra olika öltyper. Sedan tog vi ***Carnegie*** och ***Bishop's Finger*** i både starköl och folköl för att få en riktig jämförelse. De övriga var ***Franziskaner*** mot ***Paulaner*** och ***Brooklyn Lager*** mot ***Pilsner Urquell***.

Det blev ett lite förvånande resultat av provningsdeltagarnas omröstning. De sex första ölen bara hade 1,4 poängs skillnad. Paulaner Weissbier hamnade efter på sista platsen med tre poäng upp till vinnaren på 6,9 poäng: Carnegie Porter starköl.

Så vi kan ju konstatera att allt folköl inte bara är blask och smaklöst. Även om de tre medaljplatserna togs av starköl var inte spridningen så enorm som man kunde vänta sig i toppen. Jag trodde personligen att folkölen skulle halka efter rejält.

TEXT: BJÖRN HALL
FOTO: TOMAS LINDOHF

Resultatet från provningen

Carnegie Porter starköl, 6,9 poäng
Bishop's Finger starköl, 6,2 p
Brooklyn Lager, 5,9 p
Carnegie Porter folköl, 5,8 p
Franziskaner Hefe-Weisse, 5,7 p
Bishop's Finger folköl, 5,5 p
Pilsner Urquell folköl, 4,7 p
Paulaner Weissbier, 3,9 p

Annonsera i Humlebladet

Nå 500 kvalitetsmedvetna

ölentusiaster i Skåne!

Välkommen att kontakta Tomas Lindohf eller Lena Lindohf via e-post: tomas.lindohf@sallskapetmalte.net respektive lena.lindohf@sallskapetmalte.net.

ÖLSPECIALISTEN

Vi har allt du behöver för din hobby! Finns det inte hemma så tar vi hem det!

MALT
HUMLE
ÖLJÄST
TILLBEHÖR

Mot uppvisat medlemskort får du alltid 10% rabatt på ordinarie butikspris!

ESSENSSPECIALISTEN

PÅ BERGSGATAN

Jästankar 30L / 50L / 100L
Pris från 3495.00 (30 liter)

MALT 25 KG SÄCK FRÅN 299.00

Extrapriser just nu!

Maris Otter 5 kg krossat eller okrossat
99.00
Ord pris 139.00

Fermentis öljäster från
19.00
Prisex US05, S04

Jäshink 30 liter
79.00
Ord pris 99.00

Bergsgatan 9, Malmö, tel 040-232040
Vardagar 11-18, Lördag 10-14

Kort om Jonas **Ålder:** 46. **Från:** Göteborg. **Bor:** Malmö. **Familj:** Fru, vuxen dotter. **Yrke:** Driftchef på Cybercom. **Fritid:** Vandrar och cyklar. **Okänd talang:** Kan bygga cyklar.

> Vi bör bredda oss i Skåne. Att förlägga medlemspubarna på andra orter kan vara ett sätt att nå nya medlemmar.

Maltes n
se fler k

Fler medlemmar och gärna fler kvinnor. Det är en av huvudfrågorna för Jonas Carlsson Stroh när han nu tar över ordförandeskapet för Sällskapet Malte.

Jonas valdes till föreningens ordförande av årsmötet i november. Han har varit med i styrelsen i flera år med många olika uppdrag, bland annat är han ansvarig för Maltes hembrygdsfestival.

Jonas ölintresse väcktes när han flyttade hemifrån som 18-åring i Göteborg. Han hade varit i England och upptäckt real ale och började brygga hemma, bland annat stout.

— Det var bryggsatser och ölet blev inte särskilt gott, minns han.

Närheten till Fredrikshavn gjorde det möjligt för honom att åka över och prova igenom det danska ölutbudet och han fortsatte att botanisera i andra länder han besökte.

Stammis på Rover

— Göteborg började bli en intressant ölstad under 1990-talet. Jag jobbade mittemot puben Rover som serverade real ale och blev stammis där. Senare öppnade Delirium som bytte namn till Ölrepubliken, berättar Jonas.

— Jag kände vagt till Sällskapet Malte redan innan jag flyttade till Malmö. Jag

nya ordförande vill vinnor i föreningen

hade kontakt med Lennart Sandberg (styrelsemedlem sedan många år /red.) via jobbet och följde med honom till de bästa ölpubarna i Malmö när jag besökte staden i tjänsten.

Hembryggandet kom av sig en period men återupptogs när han flyttade till Malmö 2007. Det var också då han blev medlem i Malte och började delta i föreningens provningar.

Vilket intryck fick du av föreningen?

— Blandat. De flesta var väldigt öppna och trevliga men det fanns även en del besserwissrar. Och en del nörderi förstås.

— Jag är också en ölnörd. Men som nörd är det viktigt att tänka på att även andra kan ha stor kunskap om öl, en del faktiskt mer än man själv har.

Varför ville du bli ordförande?

— Malte är så roligt att hålla på med att jag gärna lägger ännu mer tid på det. Jag tycker också att der är roligt att få folk att jobba ihop. Mitt uppdrag är att låta alla i styrelsen göra det jobb de kan bäst och fungera tillsammans.

Fler kvinnor

När Jonas nu tar över orförandeklubban är det ett par saker han brinner särskilt för.

— Jag vill se antalet kvinnor i föreningen öka, men kanske skräms de till viss del av nörderiet, jag måste själv bita mig i tungan ibland när jag blir för nördig.

Hur ser du på medlemsutvecklingen?

— Vi har ökat med 20-30 procent per år de senaste åren och har omkring 400 medlemmar nu. Den siffran skulle kunna vara högre. Vi ska bli ännu synligare, märkas i bloggar, lägga ut pubguiden och Humlebladet på pubarna. Vi måste visa vad Malte tillför och vara öppna för nya medlemmar.

— Vi bör också bredda oss i Skåne, det är mycket Malmöfokus just nu. Att förlägga medlemspubarna på andra orter kan vara ett sätt att nå nya medlemmar.

En annan viktig fråga för Jonas är Maltes ölprovningar dit han vill locka ännu fler medlemmar. Antalet deltagare varierar men som mest har upp emot 90 personer varit med.

Vad är det bästa med Malte?

— Det är lätt att komma in i föreningen, att knyta kontakter. Och man kan lära sig väldigt mycket om öl.

Vad har Malte betytt för ölkulturen i Malmö?

— Definitivt mycket för att bredda utbudet av ölsorter. Det har vi drivit fram. Däremot bidrar vi inte särskilt mycket till krogarnas ekonomiska omsättning. Jag tror också att våra pubbesök gör jobbet lite roligare för dem som jobbar bakom baren, vi ger ju feedback på det vi dricker.

Hur bra är Malmö som ölstad?

— Malmö är helt i klass med Stockholm och Göteborg, kanske bättre. Nya ställen öppnar och även om de inte alltid har många fatöl har de hantverksöl på flaska.

Vilket är ditt roligaste Malteminne?

— När jag fick guldmedalj för min Möllanporter på Maltes hembrygdsfestival 2011.

Vilken öltyp dricker du helst?

— Jag dricker mest porter och stout och en del ale, väldigt lite lager.

Var dricker du?

— Jag besöker de ställen som är listade i Maltes pubguide, men oftast Bishop's Arms på Gustav Adolfs torg här i Malmö.

Brygger solo

Det egna ölbryggandet är i full gång i en lokal i fastigheten där han bor. Solobryggeriet heter verksamheten och Jonas brygger ett par gånger i månaden i 20-litersbatcher. Och visst finns tankar om att utvidga.

— Jag har en del drömmar, som att en dag bedriva bryggning i företagsform, kanske i samarbete med ett etablerat bryggeri. Men när det blir av vet jag inte i dag.

TEXT OCH FOTO: PER LINDHOLM

Kort om Tomas Ålder: 45. Från: Stockholm, uppvuxen i Osby. Bor: Malmö. Familj: Frun Lena. Jobbar: Systemutvecklare på Assa Abloy Entrance Systems. Fritid: Spel. Okänd talang: Lagar god mat, gärna italienskt.

Ölhobbyn blev en livsstil för

Efter femton år som ordförande i Sällskapet Malte kände Tomas Lindohf att det var dags för någon annan att ta över. På senaste årsmötet lämnade han över till styrelsekollegan Jonas Carlsson Stroh. Under sitt ordförandeskap har Tomas sett föreningen växa rejält och blivit något av en maktfaktor i den skånska ölvärlden.

Tomas första kontakt med Malte togs redan 1995.

— En kompis skulle gå på en provning och jag följde med. På den tiden drack jag stor stark och Guinness. Jag deltog i ett antal aktiviteter och blev mer intresserad av provningarna än kompisarna var. 1996 frågade styrelsen om jag ville väljas in, berättar Tomas.

Från början var ordförandeskapet bara en tillfällig lösning. Ingen annan ville gärna ta på sig det.

— Det var 1998 och jag tyckte att det var OK för ett tag. Men jag växte in i rollen och hade en del idéer om hur föreningen skulle drivas så det bara fortsatte.

Gemenskapen främst

Tomas ville skapa en förening där gemenskapen är det viktigaste och nörderiet kommer i andra hand.

— Jag ville att Malte skulle vara en social förening. En social förening där vi dricker öl tillsammans och får en

Tomas

gemenskap. Det är inte ölnörderiet som ska stå främst utan det sociala. Samtidigt är jag väl själv lite av en nörd, men hellre nörd än ölsnobb, säger han.

Både styrelse och medlemmar har ett ansvar att agera välkomnande, framhåller Tomas.

— När det kommer in nya personer på våra aktiviteter ska de känna sig välkomna direkt. Det bidrar till att de kommer igen och blir medlemmar. Detta är inte bara ordförandens roll utan hela styrelsens och även medlemmarnas, som måste vara öppna för att prata med bordsgrannarna på en provning.

— Jag tror också att det sociala perspektivet är viktigt för att få in fler kvinnor i föreningen. Killar har en tendens att snöa in på ett ämne.

Är ditt ölintresse en hobby eller en livsstil?

— Från början var det en hobby. Nu har det blivit en livsstil.

Vad har Malte betytt för ölkulturen?

— Malte har betytt mycket, framför allt för ölkulturen i Malmö, men även i övriga Skåne. Flera av Sveriges bästa specialistpubar finns i Malmö.

— Självklart beror inte allt på Malte. Men vi har skapat en positiv miljö. Vi ser till att det finns en kundkrets för seriösa ölsorter så att de krögare som plockar in dem vet att det finns avsättning.

— Man kan se tillbaka 15 år och konstatera att då fanns det bara en Bishop´s i Malmö och den var den enda som hade bra öl. Då var Malte ingen maktfaktor, vi hade kanske 80 medlemmar. Idag är vi lite av en maktfaktor, vi kan påverka.

— Utan Malte hade det ändå funnits bra ölställen men inte lika många som nu.

Har Malte påverkat utvecklingen av skånska småbryggerier?

— Nej, det tror jag inte, det är nog en följd av det stora ölintresset i landet, plus att folk tröttnat på mainstream-öl.

Hur bra ölstad är Malmö?

— Många säger att Stockholm är den bästa och där finns Oliver Twist och Akkurat. Men med tanke på stadens storlek borde det finnas tre gånger så många bra ställen där. Per capita räknat tycker jag att Malmö är Sveriges bästa ölstad, säger Tomas.

— Pubarna har blivit väldigt proffsiga på öl. De tar in öl som är bra efter egen kunskap. För sex sju år sedan blev vi i Malte tillfrågade om vilka öl som var värda att ta in men idag behöver de inte det stödet från oss.

Vilket är ditt bästa Malteminne?

— Något av det häftigaste var när vi åkte till Ljungskile turisthotell. En liten ort med ett hotell som hade hur mycket bra öl som helst. Hela byn samlades där på kvällen, allt från unga tjejer till pensionärer satt och drack kvalitetsöl tillsammans.

Hur tycker du att föreningen ska fortsätta utvecklas?

— På den inslagna vägen. Fokus på det sociala och intressanta provningar.

Vilka öltyper dricker du helst?

— Jag är svag för både imperial stout och IPA, och dricker dessutom gärna sura öl som lambic. Mina smaklökar är tyvärr inte de bästa, där är Lena överlägsen.

Var dricker du?

— Jag och Lena går runt på olika ställen, men Bishop´s på Gustav Adolfs torg ligger oss varmt om hjärtat. Annars blir det ofta Söder om Småland, På Besök och Malmö Brygghus. Lund har också fått en del nya spännande ställen som Viva, Inferno och Berlin Bar.

Tomas sitter kvar i styrelsen som vice ordförande och har bland annat i uppdrag att sköta annonsförsäljningen för Humlebladet.

TEXT: PER LINDHOLM
FOTO: LENA LINDOHF

Omnipollo på Mikkeller & Friends

Ölbaren Mikkeller & Friends på Stefansgade i Köpenhamn bjöd för en tid sen in Henok Fentie och Karl Grandin från Omnipollo till ett Meet the Brewers-evenemang. De tackade för detta genom att plocka med sig en imponerande uppställning öl, både på fat och på flaska.

Omnipollo grundades 2010 av Henok och Karl. Det är ett fantombryggeri, vilket innebär att de inte har något eget bryggverk, utan istället brygger hos andra bryggerier som har kapacitet. De har bryggt på flertalet olika bryggerier runt om i världen, bland annat i Belgien, USA och Spanien. Som många andra fantombryggare brygger de mycket av sin öl på det belgiska De 'PROEF' brouwerij.

Henok har tidigare jobbat som drifts- och marknadschef på The Bishop's Arms i Sverige, medan Karl har bakgrund som oberoende konstnär och art director. Arbetsfördelningen mellan dem är att Henok agerar bryggare och tar fram recepten, medan det är Karl som har ansvaret för den visuella utformningen och som också är den som designar och ritar deras distinkta etiketter.

Även om de brygger kommersiellt i större skala, anser Henok och Karl sig i grund och botten vara hembryggare, och det är hemma i köket som deras nya öl föds och experimenteras fram. De upplevde det dock som att den mesta litteratur som fanns i ämnet framställde det som att det var väldigt komplicerat att brygga öl själv hemma. För att visa att det i själva verket är ganska enkelt har de tillsammans skrivit boken Brygg Öl, som också innehåller recepten på de flesta av deras öl plus några från andra utvalda bryggare. I samband med att boken släpptes i bokhandeln lanserade de även ölen Brygd. Det var en imperial stout brygd med melass och vaniljstänger, där etiketten bestod av receptet på en tio-literssats av själva ölet.

TEXT: TOMAS LINDOHF
FOTO: TOMAS OCH LENA LINDOHF

På fat hos Mikkeller & Friends fanns:

Bourbonlagrad Hypnopompa (11%): En bourbonlagrad imperial stout som är brygd med marshmallows och vaniljstänger från Tahiti. Endast två fat är producerade någonsin av denna öl.

Nebuchadnezzar (8,5%): En Imperial IPA som är torrhumlad fem gånger med Simcoe-, Centennial- och Columbus-humle.

Näcken (6,4%): En så kallad hopfenweisse, eller välhumlad veteöl, som är en sammarbetsbrygd tillsammans med Siren Craft Brew från Storbritannien och den svenska hembryggaren och SM-vinnaren Rick Gordon Lindqvist från Göteborg.

Leon (6,5%): En pale ale i belgisk stil som är jäst med Champagne-jäst och torrhumlad med Amarillo- och Simcoe-humle.

Mazarin (5,6%): En APA som är humlad med Amarillo-, Simcoe- och Columbus-humle.

Moebius (8,5%): En Imperial IPA som är brygd med havre- och vetemalt, samt humlad med massor av humle från USA och Nya Zeeland.

Erzulie (13%): En barley wine som är brygd endast med en typ av malt, och en typ av humle (East Kent Golding).

Nathalius (8%): En Imperial IPA som är brygd med ris, majs och som endast är humlad med Galaxy-humle.

Bacchanale (6%): En saison som är torrhumlad med Saaz- och Galaxy-humle, och som har fått en andra jäsning med Brettanomyces-jäst.

...och på flaska:

Hypnopompa (11%): En Imperial stout som är brygd med marshmallows och vaniljstänger från Tahiti, där man har tillsatt kallextraherat etiopiskt kaffe.

Fatamorgana (8%): En Imperial IPA som är inspirerad av öltypen saison, som är brygd med havre och vete, och som är humlad med massor med Citra-humle.

Potlatch (7%): En saison som är torrhumlad med Mosaic-humle. Detta är en sammarbetsbrygd med amerikanska bryggeriet Prairie Artisan Ales.

Dags för SM i hembryggt öl

Om man älskar Sällskapet Maltes hembrygdsfestival – som bryggare eller besökare – och känner att den 18:e oktober är för långt bort finns det andra möjligheter att umgås med likasinnade. Det är nu hög tid att planera för Hembryggarsveriges största ölhändelse – SM i hembryggt öl.

Vartannat år brukar SM hållas i Stockholmsområdet men den 5 april i år är det Linköping som gäller. Det finns hopp om att SM kan hållas i Skåne 2016, troligen Malmö eller Helsingborg, vilket kräver många engagerade funktionärer. Om du är intresserad av att hjälpa till, besök Linköping och förbered dig på att träffa ett tusental andra besökare. Följ sedan Humlebladet och andra kanaler för att veta mer om planeringen inför 2016.

Biljetter kan man boka redan nu via Tickster, priset för en heldag inklusive god öl är 250 kronor. Medlemmar i Svenska Hembryggareföreningen får en present och tävlande bryggare kommer in utan entréavgift.

Två tävlingar

SM-tävlingen är precis som vid vår hembryggarfestival uppdelad i två – främst en domartävling, strikt indelad i de officiella öltyperna. För att delta krävs fem svenska standardflaskor à 33 cl, med enfärgad kapsyl. Inlämning sker normalt två veckor före SM och i Skåne har man de senaste åren kunnat lämna hos HBG2 i Helsingborg eller skicka via post.

Det går att tävla utan att vara på plats men för Folkets val krävs någon som serverar ölen. Minst 20 liter – oftast mångdubbelt – går åt om det tävlande ölet blir populärt men i gengäld får man otroligt bra feedback från dem som smakar.

Till svensk mästare i hembryggd öl utses den eller de som bryggt det öl som utses av domarnas finalpanel. I Eskilstuna 2013 knep malmöiten Milos Savic en guldmedalj i klassen kraftig stout/porter.

Precis som vid förra årets hembrygdsfestival ger domarprotokollet nyttig återkoppling om den tekniska och smakmässiga kvaliteten på det öl man lämnat in. Här finns ett samlat betyg och praktiska råd om förbättring. Om domarna hittar direkta felaktigheter kan de oftast träffsäkert beskriva hur man ska gå till väga för att undvika det vid senare bryggningar.

Folkets val är mer likt den tävling vi själva är vana vid från Limhamn.

HBG2 — stolta pristagare från Helsingborg under SM 2012.

Alla besökare röstar fram sina favoritöl, normalt ur tre kategorier – underjäst, överjäst och specialöl – kategorierna ändras dock i årets upplaga till fyra där ölens alkoholhalt styr indelningen. 2013 vann vår egen Hannes Gruber klassen specialöl, han blev också utsedd till årets ”grönöling” 2012 vilket är ett pris som delas ut till en riktigt duktig nykomling vid SM.

Pusta ut på banketten

Utöver detta medaljregn delas pris ut för bästa etikett och årets INKA – ett öl som är innovativt, nyskapande, kreativt eller avantgardistiskt. Medalj, diplom och ära är givetvis mycket värt men ofta belönas vinnande bryggare med riktigt fina sponsorpriser, till exempel malt, humle eller utrustning. SM-vinnaren har flera år fått brygga sitt öl kommersiellt med lansering på Systembolaget eller krogar.

SM avslutas normalt med en bankett, priset ingår inte i anmälningsavgiften men mat och hygge är väl värt pengarna. Efter en lång dag, ofta i en sporthall, pustar man ut, dricker god öl och spisar tillsammans med domare, tävlande och andra entusiaster. Det är här vänskapsbanden knyts inför kommande bryggprojekt.

All information för er som vill tävla eller bara dricka god öl finns på www.shbf.se. Linköping är en god ölstad med flera trevliga krogar för den som vill göra en ölrelaterad helgresa i april. Ofta anordnar SHBF bussresor från andra större orter – om tillräckligt många engagerar sig i år är det inte omöjligt att en buss från Malmö vidare genom Småland blir av. Intresse att arrangera det visar man genom att kontakta SHBF.

TEXT OCH FOTO: JONAS CARLSSON STROH

Mellandags-öl i Stockholm

Efter julfirandet passade jag, Lennart Sandberg, i mellandagarna på att flyga upp till Stockholm några dagar för att uppdatera mig om läget på de bästa pubarna i huvudstaden.

Serious

Whisky och Ölprovning

Varför inte starta dam/herrmiddagen,
svensexan/möhippan eller firmafesten,
med en Whisky eller Ölprovning.

Titta in på www.serious.se
eller ring Lasse på mobilnr: 070-9268774

www.serious.se

Det bar iväg till Stockholm en tidig fredagsmorgon. Efter att ha landat på Bromma och därefter checkat in på Lunda Pensionat styrdes stegen ned till Hornstull och Taylors & Jones with a Twist. Det är ett samarbete mellan Taylors & Jones (slaktare med brittiskt stuk) och Oliver Twist (ölkrog).

Brittiska korvar

Där åt jag Lincolnshire Sausage (min favorit bland brittiska korvar) och drack en ***Red Seal*** till lunch. Som efterrätt tog jag ***Hornstull Pepparkaksmonster*** som serverades i glas (12 cl) med pepparkaka och Stiltoncremé. Passade även på att gå in på Systembolaget i Hornstull Galleria och hittade ***Hornstull Honey Amber***.

När Bishop's Arms Hornsgatan hade öppnat för dagen fortsatte jag mitt öldrickande där. Det är en relativt ny pub som öppnades i september 2013, men med hög igenkänningsfaktor. Jag passade även på att smaka på finsk whisky som var förvånansvärt bra. Efter det hoppade jag på bussen till Fridhemsplan.

Real ale

Där besökte jag först Brewdog Stockholm, som också har hög igenkänningsfaktor. Har besökt två av deras pubar i London och de är väldigt lika varandra. Efter ett kort besök på MacKinlay's Inn tog jag tunnelbanan tillbaka till Södermalm och Akkurat. Där finns det real ale och Gueuze på fat som jag smakade av. Givetvis träffade jag människor som jag känner sedan tidigare. Eftersom det var mycket folk och Bonafide snart skulle börja spela gick jag vidare.

Jag klättrade upp i backen till Oliver Twist som också har real ale och framför allt amerikansk öl som de importerar via sitt bolag Great Brands (i samarbete med Herrljunga). På vägen tillbaka till pensionatet passade det bra att dyka in på Bishop's Arms Hornsgatan igen för lite sen kvällsmat och mer öl. Sista ölen blev Hornstull Honey Amber på rummet.

Kö till Akkurat

På lördagen vandrade jag runt på Södermalm och i Gamla stan innan jag gick in på Oliver Twist när de öppnade. Efter ett par öl blev jag tillsagd av stammisarna att det var dags att gå ned och köa innan Akkurat öppnade vid tretiden. Enligt dem var det en kort kö den dagen (cirka 20 pers).

Efter några real ale med stammisarna åkte jag till Fridhemsplan igen för ytterligare öl på Brewdog, Flying Scotsman och MacKinlay's Inn. Kvällen fortsatte på Bishop's Arms Tyska Brinken med hjortracks och givetvis öl. Sista ölen blev på Taylors & Jones with a Twist.

På söndagen efter frukost och utcheckning gick jag till Fotografiska museet där jag tillbringade ett par timmar innan Oliver Twist öppnade. Där blev det blev lunch och några öl innan det var dags att åka till Bishop's Arms Vasagatan vid Stockholms central för att därifrån ta mig vidare med buss ut till Bromma för hemresa. Sista ölen blev en ***Leffe Blond*** på Bromma flygplats i väntan på flyget (jag kan flyga, jag är inte rädd).

TEXT OCH FOTO: LENNART SANDBERG

MALMÖ BRYGGHUS

BRYGGERI • ÖL • PUB

KONFERENS • FESTVÅNING

Malmö Brygghus
Malmöbornas egna bryggeri

Ölprovningar

På Malmö Brygghus håller vi ölprovningar för mindre och större sällskap (10-150 pers).

Grundpris 10 personer: 3 000 kr inkl. moms, därutöver 250 kr/pers. (minimiålder 18 år).

För allmänheten, 250 kr, Fredagar 17.30

Öppettider

Mån-tis 17.00 - 01.00, Ons-lör 16.00 - 01.00

Bordsbokning

040-209685#1, bokning@chokladfabrik.se

www.malmobrygghus.se

Barbeque, "low and slow"
Stort utbud av öl

ÖPPETTIDER

Sommar (ca 15 april - ca 15 sept)

Sön-Tor 11.30 - 23.00 eller sent

Fre - Lör 11.30 - 01.00

Vinter, resten av året

Mån-tor 11.30 - 23.00 eller sent.

Fre 11.30 - 01.00

Lör 16.00 - 01.00

Sön 16.00 - 23.00

Hammnmästaren

Café - Pub - Restaurang

MALMÖ BRYGGHUS TRÄDGÅRD

Tel / Bokning: 040-209685 # 2
hammnmastaren@malmobrygghus.se

Sugar Ditch blir Beer Ditch

Hösten 2013 dök upp ett nytt ölställe i Malmö. Sugar Ditch på Nobelvägen 24 hade drivits som café under tre år och ansökte därefter om serveringstillstånd.

På grund av den bisarra numreringen på Nobelvägen ligger krogen nästan mitt emot På Besök, trots att den ligger på Nobelvägen 73.

Man märker på ölutbudet att ägarna av Sugar Ditch har tillbringat en del tid på På Besök innan de fick sitt tillstånd.

Ölutbudet är inte jättestort, det ligger på omkring 20-talet flasköl, men det är varierat och intressant. I sommar kan man dock räkna med en rejäl utökning. Då tar Maltemedlemmen Thorsten Ekne med hustru Johanna över verksamheten, närmare bestämt från och med juni.

Eftersom Thorsten är hembryggare hoppas man på sikt ha en bryggpub, men till dess erbjuder man öl från småbryggerier runt om i världen.

Maten är vad man kan förvänta sig av ett ställe som säger sig vara inspirerat av amerikanska 50-talsdiners. Här får man riktigt bra hamburgare, inte minst den egengjorda vegetariska, diverse mackor, fish and chips, med mera. Utöver detta är de även kända för sina milkshakes, som finns i en mängd olika smaker.

TEXT OCH FOTO: TOMAS LINDOHF

Nuvarande ägarna Lotta Larsby och David Elg.

Vi lagar maten till Dig, vännerna, mormor, kärleken & mötet...

Vår meny är föränderlig i säsong, stolta enkla smaker, sill, eget bröd, dessert på riktigt och naturligtvis ett rikt utbud av maltdrycker på flaska.

Öppet...
Tis-lör från klockan 17.00 och hela kvällen
Restaurangen kan bokas för fest eller annat arrangemang.

Välkomna!

Sås & Krås, Sallerupsvägen 18, korsningen Nobelvägen.
Telefon 040 - 29 48 88. www.sasokras.se

Sås & Krås
Tel. 040 – 29 48 88

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

Whiskyklubb

Som medlem i The Bishops Arms Whiskyklubb erhåller du 10% rabatt på mat samt öl- och whiskyprovningar, rabatterad prenumeration på tidningen Whisky & Bourbon samt nyhetsbrev och specialerbjudanden på provningar i hela Sverige.

Gustav Adolfs torg 49
Tel. 040-66 44 878
bishopsplaza.malmo@elite.se

Norra Vallgatan 62
Tel. 040-66 44 888
bishops.malmo@elite.se