Sällskapet Malte – Skånes ölentusiaster presenterar:

#1:2017

HUMLEBLADET

HUSBRYGGERI
Sibbarps eget, sidan 14

MALTES ÅRSMÖTE
Ny styrelse vald, sidan 4

MALTEPRISET
Till Jeffrey Brown, sidan 5

GREEN LION INN
Känn er som hemma, sidan 9

SB

Säby Brygghus

Utbildning och smart utrustning
för hembryggare och mikrobryggerier

Brygg 52

Ett avancerat bryggverk med stora möjligheter

Vi erbjuder :
- Automatiserat bryggverk
- Kompatibelt med BeerSmith
- Instruktionsmanualer på svenska
- Personlig service och teknisk support
- Utbildning i ölbryggning med Brygg 52

www.sabybrewhouse.se
Ring oss gärna för mer information, tfn. 0701-888 030
Besöksadress; Kostgatan 76, 25270 RÅÅ

Ledare

Malte – en aktiv förening för alla

Ytterligare ett år i ölets tecken har gått, ölprovningar och olika evenemang har löst av varandra på löpande band.

Jag hoppas ni fått tid att delta i något av våra evenemang. Kanske var ni med när vi testade fatlagrad öl eller oktoberfesten? Var ni en av de femtio personer som ”invaderade” Köpenhamn i september under vår årliga pubrunda?

Malmö Beer Week var ett annat arrangemang där vi involverade lokala pubar och bryggerier som höll olika typer av arrangemang där många personer upptäckte nya favoriter i ölvärden. Hela veckan avslutades med öltipspromenaden som var välbesökt som vanligt.

Vi har nu tagit ytterligare ett steg för att försöka komma närmre våra medlemmar. Timmarna innan årsmötet den 25 november anordnade vi en workshop där ett antal medlemmar deltog. I stora drag kan man säga att temat för workshopen var att få in våra medlemmars synpunkter på föreningen, förslag på vad vi kan utvecklas inom och nya uppslag till evenemang.

Detta arbete går i linje med vad jag som ordförande vill, nämligen att Sällskapet Malte ska vara en förening för alla – oberoende av hur mycket man kan om öl, eller hur gammal man är. Och sist men inte minst: kärleken till öl har ingenting att göra med vilket kön man har.

Just det där med att vara tjej i ölvärlden och vad det innebär kan ni läsa om i detta nummer av Humlebladet.

Om ni har tips på vad vi kan göra för att förbli en folklig ölförening, hör gärna av er till oss via mejl, telefon eller Facebook.

Jag önskar er en härlig jul och hoppas vi snart ses på en Maltepub eller provning med ett spännande tema!

LISA SNELLSTRÖM, ORDFÖRANDE SÄLLSKAPET MALTE

Kort om öl

UNTAPPD HAR listat de bästa svenska bryggerierna. Flera skånska finns bland dem:
1. Nerdbrewing, snittbetyg 3,944 (Malmö)
2. Omnipollo, 3,942
3. Psychopipes, 3,89 (Hyllie Bryggeri, Malmö)
4. O/O Brewing, 3,812
5. Stigbergets, 3,797
6. Hyllie 3,761 (Malmö)
7. Brewski, 3,719 (Helsingborg)
8. All In Brewing, 3,702
9. 3 Små Rum, 3,695
10. Good Guys, 3,632
11. Friends Company, 3,629 (Helsingborg, fantombryggeri)
12. Dugges Bryggeri, 3,62
13. Mikrofonbryggeriet, 3,611
14. Extra Mile Brewing, 3,608
15. Bearded Rabbit, 3,601
16. Poppels, 3,596
17. Sahtipaja, 3,588
18, Knäppingen Bryggeri, 3,587
19, Beerbliotek, 3,58
20. Oppigårds, 3,578.

BREWSKI STARTAR en ölbar i centrala Helsingborg nästa år. De tar över caféet Koppis lokal på Norra Storgatan, inte långt från den klassiska puben Telegrafen. Namnet är Barski och det ska vara ett show-room för Brewskis öl och för de bryggerier som grundaren Marcus Hjalmarsson har nära kontakter med. Lokalen byggs om innan öppnandet.

DEN DANSKA nationella ölfestivalen äger rum från torsdagen den 31 maj till och med lördagen den 2 juni. Platsen är som vanligt Lokomotivvärkstedet, Otto Busses Vej 5A i Köpenhamn.

DRYGT 40 DANSKA småbryggerier har anslutit sig till manifestet ”Det Fri Öl”. Syftet är att säkra en fri och rättvis konkurrens, stor mångfald och en utförlig konsumentupplysning om öl. Bland annat innebär det att det på öletiketten ska framgå vilka råvaror som använts, var ölet har bryggts och när det tappades på flaska.

CHRISTIAN SKOVDAL Andersen från bryggeriet Beer Here har mottagit Den Danske Ölpris 2017 av föreningen Danske Ölentusiaster. Med sitt bryggeri Ölfabrikken, som startade redan 1998, satte han den nya standarden för danskt öl.

ÅBRO BRYGGERI I Vimmerby har byggt ett mikrobryggeri i anslutning till restaurangen som redan finns intill huvudbryggeriet. Mikrobryggeriet har en kapacitet på fem hektoliter och ska användas som försöksbryggeri.

DET ANRIKA BRYGGERIET Anchor i San Francisco har sålts till japanska Sapporo. Anchor är 121 år gammalt och räddades från nedläggning 1965 av Fritz Maytag, som gjorde en affärsidé av det döende ölet Anchor Steam Beer. Maytag sålde bryggeriet till Griffin Group 2010.

DRINKERS' VOICE är namnet på en ny organisation i Storbritannien som tar strid med anti-alkohollobbyn. Syftet är att representera de som dricker måttligt med alkohol och som anser att det inte skadar deras hälsa. Storbritanniens riktlinjer för hälsosamt alkoholdrickande skärptes för något år sedan och anses vara bland de striktaste i världen. Drinkers' Voice vill ha en sansad offentlig debatt om alkohol och hälsa.

ANTALET PUBAR OCH barer i London har mellan 2001 och 2016 sjunkit med 25 procent. Flest pubar stänger i ytterområdena, bland annat beroende på demografin. Fler befolkningsgrupper som inte dricker alkohol flyttar in. En undersökning bland ungdomar i åldern 18 till 24 år i England visar att gå ut på puben eller till en bar hamnar på 16:e plats i listan över fritidsaktiviteter. En tredjedel av de tillfrågade drack inte alkohol alls.

REAL ALE ÄR JU något som har minskat i utbud på pubarna i Malmö som en effekt av mängden mikroöl som exploderat. Bishop's Arms Savoy har slutat helt med det. I England minskar försäljningen av lager och keg-ale mer än real ale. I de pubar som har real ale som huvudprodukt ökar försäljningen kraftigt.

BRYGGERIET LAGUNITAS i USA har lanserat ölet *SuperCritical* som innehåller en aromatisk tillsats vid namn terpenes, som extraheras från cannabisplantor. Ölet är bara tillgängligt i Kalifornien.

CARLSBERGS STATUS som största bryggeri i Ryssland är hotad sedan AB InBev och turkiska Anadolu Efes beslutat att slå ihop sina verksamheter där.

Humlebladet är huvudorgan för Sällskapet Malte. Tidningen ges ut upp till tre gånger om året och skickas gratis till medlemmarna.
Ansvarig utgivare: Lisa Snellström
Redaktör: Per Lindholm
Layout: Ulrika Rask-Lindholm

Webb: www.sallskapetmalte.net
E-post: humlebladet@sallskapetmalte.net
Annonser: humlebladet@sallskapetmalte.net
Postadress: Humlebladet, c/o Lindholm
Bankogårdsgatan 52

256 55 Helsingborg
Upplaga: Cirka 500 exemplar
Tryck: Exakta Malmö AB, dec 2017
ISBN 91-7726-095-9618
Omslag: Rolf Nilsson, Sibbarps Husbryggeri
Fotograf: Per Lindholm

THE GREEN LION INN

THE GREEN LION INN

We are back and better than ever!

Inga avtal.
Stort ölsortiment.
100 sorters whisky.
Säsongsbaserad mat.

Oändliga möjligheter.

Skeppsbron 9, Malmö, telefon 040-97 63 63
www.greenlion.se

Malte gav

Maltes årsmöte den 25 november lockade 45 deltagare till Bishop's Arms på Gustav Adolfs torg i Malmö. Under mötet valdes en ny styrelse och Maltepriset delades ut till Jeffrey Brown.

Jeffrey Brown är amerikanen som etablerat sig som mikrobryggare i Malmö med bryggeriet South Plains och som dessutom arrangerar en festival för lokala öl i form av Hoppapalooza, som hålls varje sommar på Norra Grängesbergsgatan i Malmö. För att ha skapat festivalen och därigenom gett lokala bryggare en möjlighet att presentera sina öl för en bred publik får Jeffrey Maltepriset 2017. Priset delades ut av ordförande Lisa Snellström.

Avgiften höjs

Lisa redogjorde vidare för föreningens verksamhet och ekonomi under det senaste året. Ekonomin har inte varit stark och därför beslutades det att medlemsavgiften höjs till 150 kr för de under 28 år, 200 kr för de över 28 och 300 kr för hushåll. Detta gäller från den 1 januari.

Styrelsen har haft möte nio gånger, det har hållits tre medlemsprovningar och den första fredagen i månaden året runt arrangeras medlemspub på en av Malmös pubar. I april genomfördes en bussresa till Skånes nästan alla Bishop's Arms-pubar.

I maj hölls Malmö Beer Week med aktiviteter på många pubar. Veckan avslutades med Öltipsprome-

Annonsera
i Humlebladet
Nå 1000 kvalitets-medvetna ölentusiaster i Skåne!

Välkommen att kontakta oss via
e-post humlebladet@sallskapetmalte.net.

priset till Jeffrey Brown

naden som lockade många deltagare. I september deltog över 40 medlemmar i Maltes årliga pubrunda i Köpenhamn. Hembrygdsfestivalen ägde rum i oktober i Limhamns Folkets Hus.

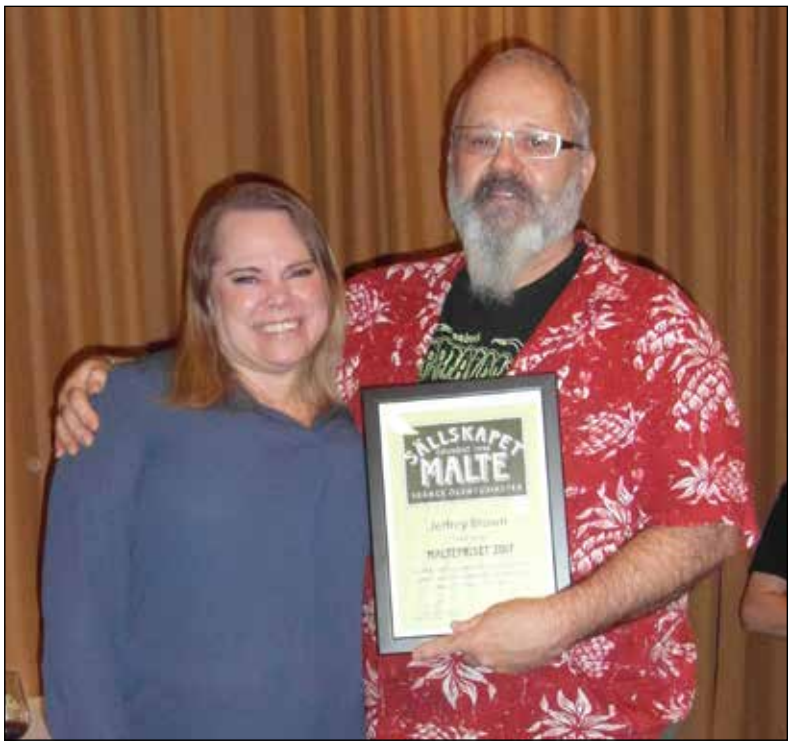
Workshop

Föreningen har i dagsläget omkring 500 medlemmar. Som ett led i Maltes ambition att utvecklas utifrån medlemmarnas önskemål och idéer genomfördes en workshop precis innan årsmötet med delar av styrelsen och inbjudna medlemmar.

Revisionsberättelsen lästes upp av styrelseledamoten Tony Abramo på uppdrag av revisorerna som inte kunde delta i mötet. Årsmötet gav styrelsen ansvarsfrihet. En ny styrelse valdes och de som nu lämnar styrelsen tackades med applåder: Anders Hall, Lennart Sandberg och Lena Lindohf.

Mötet följdes av provsmakning av öl från Helsingborgs Bryggeri under ledning av bryggaren Peter Nilsson, som är Maltemedlem sedan mitten av 1990-talet. Därefter lämnade några medlemmar puben och kvarvarande satte sig till bords och avnjöt en julinspirerad buffé.

TEXT: PER LINDHOLM
FOTO: ULRIKA RASK LINDHOLM



Ordförande Lisa Snellström och Jeffrey Brown.

Bakre raden från vänster: Mats Renström, Stefan Jonholm, Lars Bruman, Michael Lindström, Lars Karlsson, Per Lindholm.
Främre raden från vänster: Marcus Etéus, Lisa Snellström, Christian Hansson.

Här är Maltes nya styrelse

Ordförande: Lisa Snellström
Vice ordförande: Jonas Carlsson Stroh
Sekreterare: Mats Renström
Kassör: Lotta Abramo
Redaktör: Per Lindholm
Ledamöter: Gunnar Erlandsson, Christian Hansson, Marcus Etéus, Lars Karlsson, Michael Lindström, Lasse Bruman, Fredrik Abrahamson
Suppleanter: Tony Abramo, Victoria Shulga, Stefan Jonholm

Revisorer
Håkan Nordahl, Johan Perup, Sandra Pålsson

Valberedning
Irina Carlén (sammankallande), Stefan Alexi, Eva-Lou Gustafsson

Gloria's

RESTAURANT · SPORTSBAR

För Dig som gillar
god mat och sport

Vi visar alla stora sportevenemang på storbildsTV och serverar en varierad "Pub Amerikan Menu".

Vår välsorterade bar med lugnig personal bar skyn för alla smaker. "Happy hours" kompletterar det breda Restaurant och Vinlistan. Bar och short lunch - allt dygn känt.

Vi arrangerar även fyllda kuppmöten, dagsevenemang och vinlistaprovningar.

Öppet alla dagar.

Välkommen!

dag - tis 15-01
www.gloria.nu
Stora Torget Sjöstagatan 9
205 21 Malmö

Peter Nilsson presenterade sina öl från Helsingborg

Direkt efter årsmötet bjöds Maltemedlemmarna på en provsmakning av öl från Helsingborgs Bryggeri. Peter Nilsson har varit dess bryggare i några år nu och han berättade om ölen och hans roll i arbetet med att utveckla produkterna.

Vi fick provsmaka förra årets julöl samt vinteröl, kaffestout och en dubbel India pale lager. Peter berättade om sin bakgrund som Maltemedlem sedan 1994, som hembryggare och sedermera utbildad bryggare. När han anställdes på Helsingborgs Bryggeri för tre år sedan hann han med att arbeta jämte bryggaren David Jones ett par månader. Han har ju bryggt på Jämtlands Bryggeri i många år och tillsammans jobbade de med att utveckla Helsingborgs öl. De flesta ölen riktar sig till vanliga konsumenter men det finns även några som är lite mer vågade.

Måste sticka ut lite

– Man måste sticka ut lite även om vi är mest mainstream, det behövs några specialöl så att det uppstår lite snack kring produkterna, sade Peter.

När han kom till Helsingborg började han med att strama upp bryggverksamheten och göra ölen mer homogena. Peter har ändrat recepten lite.

Utbudet består nu av 21 ölsorter varav fem sex stycken är säsongsöl. Nyligen anställdes en säljare som försöker att få in ölen på fler ställen, bland annat på Scandlines färjor till Danmark.

TEXT: PER LINDHOLM
FOTO: ULRIKA RASK-LINDHOLM

Gillar du öl, trevliga människor
och vill vidga dina pub- och smakvyer?
Vi är 500 skånska ölälskare som vill bli fler.
Läs mer om Sällskapet Malte: www.sallskapetmalte.net.
Här kan du också bli medlem. Välkommen!

Alla ska känna sig hem

Efter ett och ett halvt år i vila öppnade puben The Green Lion Inn i Malmö igen i år. Tidigare ägaren Åbro drog sig ur och nu drivs den av fastighetsägaren.

Green Lion startade första gången 2009. Ägaren Åbro Bryggeri ambitioner var höga. Det skulle vara fine dining och eleganta servitörer. Den första tiden hade de öppet sju dagar i veckan och serverade lunch på vardagarna.

Egentligen borde läget på Skeppsbrokajen vara perfekt för att driva pub, 300 meter bakom centralstationen och högskolan tvärs över hamnbassängen och ytterligare några hundra meter till turist- och nöjeskvarteten i Malmö. Men Åbro hade investerat enorma pengar i inredningen och även om puben hade relativt många gäster räckte de inte till för att leva upp till bryggeriets avkastningskrav. I slutet av 2015 gav de upp och låste porten.

Fastighetsägaren tog över

Sedan dess har puben stått oanvänd. Fastighetsägaren har försökt hitta någon som kan driva den vidare, men inte lyckats. Till slut bestämde han sig för att driva den i egen regi och fann Kristoffer Petersson som ansvarig för den dagliga verksamheten.

Kristoffer Petersson är pub- och restaurangchef och köksmästare. Bakom baren är det mest Sara Stomberg som har ansvaret. Kristoffer fanns med redan på Åbrotiden och då jobbade han i köket. Innan dess var han kock i Köpenhamn. Sara har bland annat jobbat på Nya Tröls. Allt som allt består personalstyrkan av sex sju personer.

Fria händer

– Skillnaden jämfört med tidigare är att vi nu har fria händer, både i ölutbud och vilken mat vi ska servera. Tidigare bestämdes allt av Åbro, berättar Kristoffer Petersson.

De har alltså inget avtal med någon leverantör eller bryggeri, vilket betyder att de dels kan ta in vilka öl som helst och byta så ofta de önskar, men samtidigt att de får betala lite mer för ölen.

HYLLIE BRYGGERI

Det lilla bryggeriet med de stora möjligheterna

ma på nya Green Lion

– Vi har 30 kranar, varav tolv har öl från mikrobryggerier. Fatölen byter vi hela tiden, de är aldrig samma. På flaska finns uppemot 250 sorters öl.

Bland flaskölen finns en del lagrat, belgiskt och stout. Två pumpar är avsedda för real ale från Fuller's.

Vacker inredning

Green Lion är utan tvekan Malmös, om inte Skånes, vackraste pub. Den mycket påkostade inredningen påminner om en lyxig pub i Londons City-kvarter där de rika finansmännen dricker lunch.

– Dörrarna vid utgången kommer från London, en soffa från en engelsk kyrka, träpanelen från Brasilien och det är riktigt trä rakt igenom, ingen fanér, säger Kristoffer som fortfarande hittar små spännande detaljer i inredningen när han går runt i puben, som strömbrytare från 1930-talet.

Lokalen är uppdelad i pub och restaurang. Menyn är nu säsongsbetonad med både klassiska rätter och en del nytänkande. Vissa rätter plockas ut från menyn och sätts upp på en särskild pubmeny. I november innehöll menyn bland annat fiskgryta, ryggbiff, råbiff, plocktallrik och ugnsrostad kanin.

Alla är stammisar

Sara Stomberg bakom baren säger att hon gillar stout och New England IPA. Hon försöker hjälpa gästerna hitta öl som de tycker om samtidigt som hon gärna ser att de provar något nytt.

– De flesta som kommer hit är öppna för att prova nya smaker. Om gästen tycker om lager kanske man är beredd att prova en ljus ale eller en veteöl. Om man gillar belgiskt kanske man kan prova suröl, förklarar hon.

Varje månad har man ett event, typ provning eller tap take over. Det går bra att hyra puben för konferenser dagtid och för exempelvis releasefester.

Kristoffer Petersson och Sara Stomberg tar nya tag på Green Lion Inn i Malmö.

Kristoffer säger att han strävar efter att besökarna ska känna en behaglig stämning och bra känsla när de kommer in i puben, som om alla som kommer är stammisar.

– Gästerna kommer hit för att umgås, dricka öl och prata. De ska känna sig som hemma. Det kan i sin tur leda till att de vill äta något gott. Vi sätter oss gärna ned och pratar med gästerna om våra produkter. Den sociala delen är bättre nu jämfört med på Åbrotiden.

Malmö stad ska inom kort utveckla Skeppsbron till ett promenadstråk med trädallé och på andra sidan Jörgen Kocksgatan ska det byggas 600 nya bostäder. Så Green Lions placering utanför de traditionella krogkvarteren i Malmö kan på lite sikt bli ett guldläge.

TEXT OCH FOTO: PER LINDHOLM

Eget bryggande i sikte efter

Ända sedan jag byggde min engelska pub hemma i källaren har jag tänkt på möjligheten att brygga mitt eget öl. Eftersom jag inte är särskilt teknisk och sällan har mycket tid över, vill jag ha en så enkel bryggprocess som möjligt.

Mats och Bengt Göran Nilsson är två pensionerade bröder i Helsingborg respektive Landskrona, som startat tillverkning av Säby 52. Det är ett 52-liters bryggverk som konstruerats för att göra hembryggningen så enkel som möjligt. Mäskning och vörtkokning sker i samma kärl. Receptet fixar man i programmet Beersmith och skickar över det till bryggverket. Därefter sker det mesta automatiskt. Precis som jag vill ha det.

– Vi startade med en Braumeister men tyckte dels att den hade för liten kapacitet, dels saknade vissa funktioner som vi lagt till i Säby 52, säger Mats Nilsson.

Endagskurs

Men innan jag köper ett hemma bryggeri måste jag ju lära mig brygga öl. Och bryggarbröderna Mats och Bengt Göran ordnade i november en endagskurs i bryggning på Säby 52. Vi var fyra deltagare som träffades hemma i villan hos Joakim Eberlund i Ramlösa. Joakim, som ledde utbildningen, har bryggt mycket på sitt Säby 52. Förutom jag själv var de andra deltagarna Chris, som kört ned från Stockholm under natten, Staffan som haft ett Säby 52 ett tag, och hans sambo Lena som blev intresserad av öl efter en bryggkurs på ett studieförbund.

Ölet som skulle tillverkas denna dag var en IPA och vi inledde med inmäskning när vattnet i bryggverket nått 65 grader. Däref-

bryggkurs

ter följde ett teoriavsnitt med genomgång av bryggningens alla steg och hur programmet Beersmith fungerar.

Fokus på recept

– Säby 52 gör det möjligt att fokusera mer på att designa recept än att hålla på med grytor och vatten och allt slabbande det medför i hembryggningen, framhöll Joakim.

Tiden gick fort och efter lakningen var jag tvungen att avvika för att hinna ned till Malmö och Sällskapet Maltes årsmöte. Nu ser jag fram emot att nästa år kunna brygga ale och stout till min pub så snart min Säby 52 har levererats.

TEXT OCH FOTO: PER LINDHOLM

Ovan: Lena mäter grader Oeschle på vörten.
Till vänster: Mats Nilsson är en av ägarna av företaget som tillverkar Säby 52.
Nedan: Jakob har koll på bryggprocessen.

Ölgäris – för kvinnor som gillar öl

En Facebookgrupp för kvinnor som gillar öl har på kort tid nått över 2000 medlemmar. Den startades av Josefine Olsson som jobbar på ölimportören Brill & Co.

– Jag startade gruppen Ölgäris för att jag, både som ölentusiast och verksam i branschen, upplever att det är väldigt mansdominerat. Jag har länge klurat på varför det är så få tjejer som intresserat sig för öl och undrat hur man ska göra för att hitta fler. Jag startade därför gruppen Ölgäris, en sluten grupp på Facebook, för tjejer, kvinnor och ickebinära som vill prata om öl, berättar Josefine för Humlebladet.

Tanken är att alla, oavsett kunskapsnivå, ska känna sig välkomna och våga fråga, tipsa och prata om öl.

– Det visade sig att det här var väldigt efterlängtat. Många i gruppen är intresserade av öl men har flera gånger känt att man blir ifrågasatt och inte riktigt vågat ta plats. Personer som tidigare låtit bli att fråga vågar i den här gruppen verkligen ta plats och visar stolt upp öl som de testar från Systembolaget eller på krogen. Det är jätteroligt. Vi har funnits i lite drygt en månad nu och är redan över 2000 medlemmar, säger hon.

Tänka på att vara inkluderande

– Jag tror att Ölgäris är ett sätt för att få fler tjejer, kvinnor och ickebinära att våga ta plats i ölvärlden men såklart inte den enda. Jag tror att alla som på något sätt är en del av den här branschen kan tänka på att vara mer inkluderande. Att Sällskapet Malte väljer att ta upp detta ämne i Humlebladet är ett exempel på vad man kan göra för att lyfta saken.

Brill & Co är en av Sveriges äldsta importörer av kvalitetsöl. De arbetar med flera av världens högst rankade öl och bryggerier och var den första importören att även distribuera svensk hantverksöl. De hjälper även svenska ölproducenter att exportera öl till andra länder.

– Jag hamnade på Brill på grund av mitt ölintresse. Jag har länge varit intresserad och testat rolig öl från specialhyllorna på Systembolaget men det stora ölintresset tog fart någon gång runt 2012. Då gjorde jag en ölresa till Belgien och började även brygga lite hemma och hålla ölprovningar för mina vänner, säger Josefine Olsson.

** Gäris: slang för tjejer.*

** Ickebinär: samlingsord för könsidentiteter som inte följer den strikta uppdelningen män och kvinnor.*

Josefine Olsson.

Spännande blindprovingsningsretur

Första gången Sverige och Danmark tävlade i blindprovning av öl vann danskarna. I februari gick returen mellan Sällskapet Malte och Danske Ölentusiaster och vi svenskar hoppades förstås på revansch. Så här beskriver danskarna tävlingen.

Tidligere i år var der inviteret til blindsmagnings retur landskamp S-DK i Malmø.

Sällskapet Malte havde inviteret – og arrangeret i samarbejde med Bishop's Arms, Gustav Adolphs Torv i Malmø.
Det hele blev afholdt i restauranten på Elite Plaza Hotel ved siden af. Flotte forhold.
Danmark sendte to hold afsted.
Sverige stillede op med tre.
Der var seks smagninger med valg mellem tre muligheder.
I Malmø havde de valgt at blande danske og svenske øl indenfor hver kategori. Nogle dog "rent" nationale.

Da pointene blev talt op var der fire ud af seks rigtige – på alle hold.
Det vindende hold blev fundet ved lodtrækning: DK-2.
Så nu fører vi 2-0 over vores søsterorganisation på hinsidan.
Efterfølgende blev vi hængende og spiste på Bishops. Nogle luskede så videre til Brewdog(s værtshus) i Malmø.
Tak til Malte og til Bishop's Arms for et godt arrangement.

DANSKE ÖLENTUSIASTER

Maltemedlemmar i spänd väntan på La Neta.

Nya bekantskaper i Köpenhamn

Det finns alltid mer att upptäcka i Köpenhamn! Sällskapet Maltes årliga pubrunda i den danska huvudstaden tog oss som vanligt till nya och spännande ölbarer.

Omkring 30 personer mötte upp på Hovedbanegården vid tolvtiden en lördag i september. Första stoppet därefter var på WestMarket i hjärtat av Vesterbro. Det är en matmarknad som placerats i en butiksarkad och som innehåller butiker, caféer, restauranger. Vi gick först till Arnes Bottleshop där man både kunde köpa med sig flasköl och dricka öl från fat. Danska mikroöl fanns det en del av och även belgiskt öl.

Lite längre in i arkaden hittade vi Köd & Bajer som är en nordisk konceptbar. Där kan man få mikroöl från inte minst svenska bryggerier liksom viltkött. Jag drack en norsk öl från Lervig, *Lucky Jack* (4,7 procent) och *Lazarus Resurrection* från Bad Seed (6 procent).

Svårt att beställa

En stunds bussresa tog oss till Mikkellers senaste bar La Neta. Det är ett litet ställe som serverar mexikansk mat och mestadels bryggeriets eget öl från tiotalet kranar. Jag hade gärna provat maten, men personalen bakom disken där man skulle beställa var helt ointresserad av gästerna så det blev inget av det. En IPA kunde jag dock få i baren i form av *Calma Police* (6,8 procent).

Dags för en bussresa igen och den förde oss till hållplatsen Trianglen på Österbro. En kort promenad därifrån ligger Tap10, en lite bar en halvtrappa ned. Tio fatöl hade man från danska bryggerier. Jag hittade dock en flaska barley wine från danska Herslev, *Mjölner*, som hade flera år på nacken och den kunde jag inte motstå, trots alkoholhalten på 11 procent.

Här avslutade jag min Köpenhamnsrunda denna gång men flera fortsatte med besök på Kompasset Ölbar och Brewers Inc.

TEXT OCH FOTO: PER LINDHOLM

Buss på Bishop's!

En tidig vårdag genomförde ett glatt gäng på 26 personer "Tour De Bishop's" – besök på Skånes alla Bishop's Arms-pubar på samma dag.

Vi lyckades ganska bra, men tidsschemat tillät bara ett stopp i Helsingborg, så en av pubarna där missade vi.

Vi samlades på Gustav Adolfs torg i Malmö och gjorde ett upphämtningsstopp i Lund. Där väntade några Brewclub-medlemmar som vi hämtade upp och därefter var det raka vägen upp till Helsingborg och Bishop's Marina Plaza. Där serverades en läcker brunchbuffé och självklart hade de även laddat upp med flera goda nyheter i baren!

När vi var mätta och belåtna styrdes bussen till Göingetrakten och det andra stoppet på Bishop's Arms i Hässleholm. Efter ett par goda öl fortsatte vi till nästa Bishop's i Kristianstad. Tänk vilka godsaker man kan hitta hos de olika Bishop's Arms ute i landet!

Bussöl

Efter Kristianstad serverades bussöl och wraps som inmundigades i bussen och kosan styrdes åter söderut och till Lund. Där smakade vi på ytterligare goda öl och även om några av resenärerna hoppade av här fick vi även några fler anhängare som följde med oss tillbaka till Malmö och sista busstoppet Bishop's Savoy. När vi gått igenom deras sortiment avslutade vi kvällen med en kort promenad till slutstationen Bishop's Gustav där personalen hade dukat upp med flera godsaker som kunde avnjutas på glas.

Vi tackar busschauffören för fin och säker framfart på Skånes vägar och ett särskilt tack till Bishop's Arms som sponsrade delar av resan och som hade rotat fram flera godsaker som serverades under dagen.

TEXT: PIA MYLLENBERG

FOTO: STEN PEHRSSON

Sibbarps flaskanläggning.

Livslångt ölintresse bakom Sibbarps Husbryggeri

Från att ha bryggt på Finn i Landskrona har Rolf Nilsson sitt eget bryggeri sedan i somras där han producerar Sibbarps Husbryggeris öl. Bryggeriet är inhyst i nyrenoverade lokaler i ett område med lättare industrier och företag i Limhamn.

Rolf visar Humlebladets utsände runt i lokalen och berättar om utrustningen som kommer från Slovenien, Italien och Tyskland. Förutom själva bryggverket på 1000 liter av märket Skrlj har han även en flaskfyllningsmaskin och en ånggenerator som är kraftkällan i bryggeriet. Jästankarna är tjeckiska och rymmer sammanlagt 10 000 liter. Det finns även en fatfyllare som klarar 30 stycken i timmen.

Den maximala produktionen är i dagsläget 150 000 liter, men det finns plats för fler jästankar och på sikt skulle han kunna nå upp till 250 000 liter per år. Men det är inte aktuellt att upplåta kapaciteten till några så kallade spökbryggare.

– Nej, jag vill ha en flexibilitet för mitt eget bryggande, säger Rolf.

Rent och snyggt

Man kan inte låta bli att imponeras av den snygga och rena lokalen som skvallrar om höga krav på renlighet och kvalitet i produktionen. Helst hade Rolf velat ha en lokal i hamnen men det fanns ingen lämplig. Nu känner han sig ändå nöjd där han är, relativt nära både Limhamns centrum och bostaden i Sibbarp.

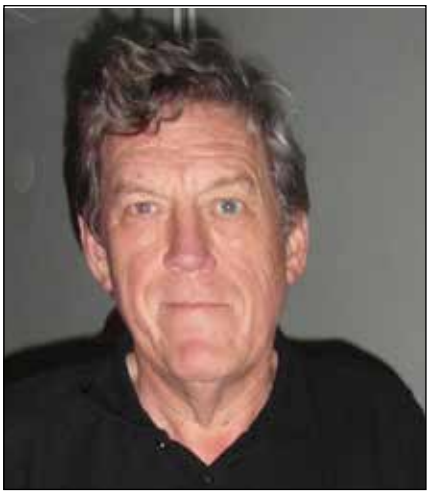
Rolf brygger två till tre gånger i veckan och ibland två bryggningar i följd. Han har en gammal vän som kommer och hjälper till och även sonen är med på ett hörn.

Vi slår oss ned i bryggeriets provningsrum med ölkyl och flera tappkranar för fatöl. Rolf berättar att han har en lång karriär bakom sig inom industriautomation i näringslivet, bland annat som direktör för ett eget företag. Men ännu längre sträcker sig hans intresse för bra öl.

Intresserad sedan tonåren

– Jag är ju en gammal man, säger Rolf och avslöjar födelseåret som dock inte gör honom till folkpensionär än på några år.

– Jag har varit öltokig sedan 15-årsåldern, då gillade jag mellanöl. Jag var den ende i kompisgänget som visste vad jag



Rolf Nilsson har varit öltokig sedan 15-årsåldern.

ville dricka, de andra brydde sig inte så mycket om vilket märke det var.

– Det började också komma en del engelskt öl på puben på den tiden som smakade mer. Jag reste ut i världen och provade olika öl och upptäckte nya smaker.

Kompisarna finns kvar fortfarande och Rolf åker varje år med dem till en stad med bra ölutbud.

Genom jobbet reste Rolf mycket och har också bott utomlands, bland annat i München. Under resorna till England, Nederländerna och USA passade han ofta på att besöka de bästa ölställena.

Började med råg-IPA

Som ung försökte han att brygga öl hemma, men hade inte koll på processen och ölet blev inte bra.

– Tanken att starta ett bryggeri har funnits där ganska länge. Och i jobbet besökte jag också en del bryggerier så jag förstod vad det handlade om.

– För sju åtta år sedan skapade jag ett bryggeri hemma i liten skala. Sedan tiden i München gillade jag rågöl samtidigt som jag tyckte om IPA-trenden. Men jag tyckte IPA skulle ha lite mer kropp, malt. Så råg-IPA blev den första brygden.

Rolf använder rågmalt från Tyskland i sin IPA och humle från England. Rågen ger ölet fyllighet, kropp och brödighet. Samtidigt är råg lite jobbigt att hantera i bryggeriet då den har en tendens att packa sig i bryggverket. Och om man överdoserar ger den ölet en kärv smak.

– Jag testade originalbrygden på mina kompisar och de gillade ölet. Det receptet höll faktiskt när jag började brygga i större skala på Finn.

Rolf blev tillfrågad av gänget bakom Finn om att ta en plats i styrelsen för bryggeriet och köpte aktier i bolaget. Därför var det naturligt att brygga Sibbarps öl där. Samarbetet fungerade utmärkt och löpte på under ett och ett halvt år.

För att göra sitt bryggeri och ölen kända åker han på många ölmässor. Ölen finns nu på fem systembolag, men över 50 procent av produktionen går till pubar och restauranger. De flesta ligger i Malmö, men även i Helsingborg och Göteborg.

Nyligen tog han fram ett folköl i form av *Callista Session* på 3,5 procent.

– Jag gör öl som jag tycker om. Smakmässigt ligger mina öl nog mitt emellan mainstream och nördöl.

Det senaste tillskottet i utbudet är *Continental Ale* med tyska ingredienser. Han gör också en klassisk pilsner.

– Många brygger lager men få kan göra en riktig pilsner. Jag har även en festbier med nya tyska humlesorter.

Måste hinna njuta

Även om bryggningen tar mycket av hans tid ser han till att ibland hinna med att prova nya öl ute på pubar och restauranger.

– Man måste hinna prova och njuta också, säger han och nämner bland annat Bishop's, Green Lion, Paddy's, Peas & Honey och den lokala Limhamnsrestaurangen Bistro Stella.

Vi kommer in på öltrender och Rolf tycker att det är svårt att förutse vart öldrickarnas intresse tar vägen härnäst.

– IPA-vågen är ju faktiskt inte över ännu, även om sura öl blivit trendiga. Försäljningen av IPA ökade kraftigt på Systembolaget 2016. Den stora rörelsen tror jag handlar om kvalitet; att ölkvaliteten blir bättre och bättre rakt över.

TEXT OCH FOTO: PER LINDHOLM

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

Pubquiz

Briljera med dina kunskaper genom att delta i vårt pubquiz.
Vi utlovar en trevlig stämning, god dryck samt fina priser.

Gustav Adolfs torg: Utvalda söndagar kl. 19.00
med Lisa Snellström och Jonas Carlsson Stroh

Savoy: Utvalda måndagar kl. 19.00 med Per Nobäck

Lunch på Gustav Adolfs torg

Vardagar, kl. 11.30 – 16.00
Inkl. soppa, sallad, bröd,
vatten och kaffe.

Öl- och whiskyprovningar

Håll utkik på våra Facebooksidor
för aktuella provningar och annan
intressant information.

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

www.bishopsarms.com