

Stutt og ufullkome attersyn på Ølseminaret på Standaleidet anno Domini 1991 den 12. Januar, sub specie æternitatis.

Fylgjande møtte: Frå Stranda Oddmund Bjørdal, Stein Langlo, Annar Hårdnes, Egil Berg, Peder Engeset, Oddmund Teigen, Per Øie, Frå Ålesund Runar Paulsen. Frå Hellesylt Johan Inge Kjellstad. Frå Nordfjordeid Aslak Lefdal, Tore Nord. Frå Ørsta Jarle p. Bjørdal, Arild Bjørdal, Asbjørn Langstøyl, Asbjørn Aarseth. Halkjell Buset, Peder E. Sørheim, Finn Flø, Dagfinn Hovden, Kjell Idar Saure, Bjørn Berge, Ottar Løvoll, tilsaman 22 mann.

Samkoma tok til kl.1600 med kaffi, bollar, teori og blautkake i den vesle peisestova. So fylgde ei lang ykt med tankebyte om den enzymeringsprosess som me kallar meisking. Vidare om handsaming av humle og vørter, temperatur under gjæring, oppbevaring av gjær osv. Det er ikkje praktisk mogeleg å gjeva att alle synspunkt og åtgåingar som kom fram, og alle var ikkje samde om alt, men eg vil etter mitt eige skrøpelege minne gjeva att nokre av dei røynsler som lyden tyktes vera stort sett samstelt om :

1. Til meisking kjøler ein ned einelogen til ca 85°C, slik at ein etter omrøring får ein temp. på ca 65° i meisken. Dette samhøver med vitskapen som segjer at den viktigaste forsukringstemp. er millom 62 og 67°.
 2. Meisketida var det meir ulike synsmåtar på. Men eg fekk inntrykk av at ei meisketid på eit par timar hadde fleirtal. Det vart herunder nemnt at tida i rystesåen (rosten) og den overlag seine tappinga frå denne som det er mykje tradisjon for, kan sjåast som ei lengd meisketid. Eg finn det her på sin plass å nemna at den mest omstendelege 3-stegsmeiskemåten som bryggeria nyttar på tjukt og mørkt øl, tek heile 5 timar. Engeset gav her uttrykk for at han ved å meiske nedanfrå og opp etter denne metoden fekk over 4 l godøl ut av 1 kg malt, medan det ved den tradisjonelle meiskinga er vanskeleg å få ut meir enn ca 3 l pr. kg malt.
 3. Humulus Lupulus. Her tykkjest det meg at dei fleste hadde mykje å lære. Det er mange stader tradisjon for å ha humla i ein nettingpose, henge denne under rosten og seinar ned i gilen, og kanskje klemme på honom av og til, Men mange gav her uttrykk for at humla må kokast i vørteren etter at denne er komen ut or rosten. Hev ein ikkje kjerald til å koke all vørteren, må ein koke humla i so mykje vørter som ein hev rom til.
- Men når det kom til koketida for vørteren, var det store skilnader. Nokre karar med lang røynsle kokte vørteren i heile tre timar, og skildra korleis dei då fekk mjølet i vørteren til å laupe i hop slik at dette kunde takast ut or vørteren før han vart aust over på gilen. Eg trur at ei slik åtaferd var ukjend for mange. Eg for min del vil berre nemne at ølfakultetet i München føreskriv ei koketid på 1 til 1,5 time for vørteren.
- Hårdnes nemnde seinar på kvelden at han ikkje let humleposen vera i vørteren heile koketida, men smaka seg fram, då humle ikkje er humle, men kan skilje mykje i styrke frå gong til gong.
- I denne samanheng kan det nemnast det som fleire var inne på at bygg, gjær

og humle er levande slag, slik at ølet ikkje vert likt frå gong til gong sjølv om ein kvar gong nyttar same oppskrift og framgangsmåte.

Etter eit par timar med "turr" teori, bar kontrollørane Finn og Oddmund fram små smaksprøver av i alt 20 ulike brygg (der brygg nr. 5 og 14 var same ølet, dette for å teste smaksevna, noko som bryggjarane kom vel i frå, då båe fekk 3 poeng) og ordskiftet heldt fram enno eit par timar, med prøvene som utgangspunkt. Underskrivne var her beden om å freiste å sette opp ei "rankingliste" ut i frå dei utsegner som kom om dei ulike prøvene. Dette vart gjort, samstundes som kjøkenpersonalet og skjenkarane sette opp si liste. Desse to listene vart so summerte, og gav som resultat at øl nr. 7 fekk topp score med 11 pts., nr. 4 og 18 10 pts, nr. 9, 11 og 13 fekk 9 pts. Det segjer seg sjølv at dette vart ei mykje upåliteleg, subjektiv og grov vurdering, som hadde som viktigaste resultat at at dei 3 øla med høgst poengsum vart serverte, og oppdruke under middagen seinare på kvelden.

4. Testinga synta at det var overlag stor skilnad på ølprøvene. Heile 5 fekk karakteristikken syrlig , og Langlo m.fl. hevda at hadde desse øla vore kokt med humle i vørteren, hadde resultatet vorte mykje betre. Fleire øl fekk ogso den dom at dei var tynne, at eigaren "budde attmed eit stort vatn." Dette kan tyde på meisking ved for høg temp.

5. Saccharomyces Carlsbergiencis. Noko som var heilt nytt for meg var at mange av dei mest røynde bryggjarane heldt fram at ein helst bør bruke turka gjær frå fleire brygg, ikkje berre frå eitt. Same karane tala i mot å lagre turka gjær i kjøleskap, og slett ikkje på tette glas, der loket var skruva til. Det vart og peika på at det er viktig å turke den avfløytt gjæra snøgt, og det vart tilrådd ei lita vifte. Vert turketida for lang, risikerar ein mygl (mucor mucedo) og då er ein ute og køyrer på ville vegar.

Etter 4 timar med intellektuelt tungarbeid, som skildra ovanfor, baud Jarle & Co inn til middag med lax og rjome og laxesupe. Det vart lese for maten på det målet som Vår Herre skynar, og Lefdal helt ein inspirert tale om mang og mykje, der hovedpunktet for tilskipingsnemndi var eit greidmælt forslag om å halde neste seminar på mylna hans inni Alda.

So gjekk lyden inn i den store peisestova, der ordstyraren eit par timar vart skuva til sides, men so tok han atter komandoen og køyrde oss med hard hand til kl.0300. Under denne samseta bar Jarle & Co fram, griselabbar, rakefisk, salatar og eg veit ikkje kva, utan omsyn til moderne teoriar om kolestrol og overvekt. I denne sesjonen fekk Annar Hårdnes overrekt ølbolle dreia av Lønn av H.Buset, noko Hårdnes tykte var velplassert, då han tikst sakne slik drikkereidskap foreåt.

Skrivaren i tilskipingsnemndi sit at med et inntrykket at dei fleste tykte at seminaret faikk vel av seg, og at det var bryet verdt. Dertil var det moro og, vit og løgje på tunga låg.

Prisen til beste historie gjeng til Engeset med skildringa av honom som vart send på sjukehus for "vanleg 10.000-liters kontroll". Gripande.

Ørsta, 15.1.1991. D.H.