



Bryg selv

Kissmeyer Honey Porter

AF OLE MADSEN

Da brygmester Anders Kissmeyer afholdte legestue for en række ølskribenter hos Herodes Brygklub i begyndelsen af marts afslørede han også et par ølopskrifter.

Kissmeyer satte ølskribenterne på arbejde, for de skulle nemlig brygge to af hans øl på Herodes 50 liters anlæg. De to mulige øl der skulle eftergøres eller fortolkes var Kissmeyer Witter Saison Du Fleur og Kissmeyer Honey Porter. Det betød at Mik Schack og Bryggerforeningens nye medarbejder Flemming Ladefoged og jeg sammen skulle brygge en Kissmeyer Honey Porter, som er en klassisk London Porter. Udgangspunktet var:

MALTE

I alt 7,5 til 8,5 Kg. Dette afhænger af ønsket ølstyrke og evt. tilsætning af honning. Kissmeyer Honey Porter holder 6,5%, hvilket vil opnås med ca. 8 Kg malt (uden honning).

Pilsnermalt: 60 – 85 % (65 %) – Giver baggrund, lys farve, let karakter (og enzymer, stivelse og alkohol)

Münchner (munich): 10 % – 20 % (20 %) – Giver dybde, fylde og balance.



Informationsmedarbejder i Bryggerforeningen Flemming Ladefoged rører rundt i mæsken, mens Mik Schack forsøger at fastholde brygningen af en London Porter.

Karamelmalt (Crystal): 2 % – 5 % (5% CaraAroma – mørk karamelmalt) – Giver intens maltkarakter, karamelpreg og balance.

Ristet malt (Pale Chocolate, Carafa I, II eller III): 4 % – 8 % (5 % Pale Chocolate plus 3 % Carafa I) – Giver farve og ristet malt-smag. Fra den milde chokoladeagtige over kaffentoner, til brændte og let røgede toner afhængig af type og mængde.

Havregryn: 2 % – 3 % (2 %) – Giver kraftigt og holdbart skum samt blød cremet mundfylde).

I ovennævnte er der gået ud fra, at honning ikke anvendes. Hvis honning tilvælges, skal mængderne af malt justeres tilsvarende.

Honning: I givet fald 15 % – 20 % (15 %) af den samlede ekstrakt – Giver tørhed, diskret aroma og blød mundfylde. Sættes i givet fald til ved slutningen af kogningen, så den opløses og fordeles uden at miste al aroma.

MÆSKETEMPERATUR

64°C – 70°C (67°C) Jo lavere, jo tørrere øl og omvendt (optimum for forsukring er 64 – 66°C).

AFMÆSKNING

Afmæskning inden urtklarung: Temperaturen i mæsken hæves til 78 – 80°C. ved denne temperatur standser enzymaktiviteten, og urten 'stabiliseres' således.

URTVINDING/URTKLARUNG

Startes langsomt og roligt for ikke at 'pakke' masken i mæskekarret. Fraløb føres forsigtigt tilbage til toppen af mæskekarret indtil fraløbet er tilfredsstillende klart (når det ikke bliver klarere over tid!).

KOGNING

1 time standard – lav karamellisering.



HUMLER

Bitterhumle: Perle eller tilsvarende (mild og blød bitterhed) – 40 til 50 gram giver en bitterhed fra 30 – 40 BU (Kissmeyer Honey Porter ligger på 35 BU). Tilsættes ved start kogning

Aromahumle: East Kent Goldings (eller anden UK eller US afhængigt af smag), 10 – 20 gram (afhængig af ønske om humlearoma i øllet. 10 gram giver diskret humlearoma, og 20 en ret kraftig). Tilsættes ved slut afkogning (maksimalt udbytte af aroma – minimalt af bitterstof).

KØLING

Urten køles til gæringstemperatur – ca. 20°C.

GÆR

Amerikansk alegær (WLP001) for en meget neutral og ren karakter, eller engelsk Alegær (WLP002) for en mere frugtlig og aromatisk (esterdannelse) karakter.

GÆRING, LAGRING, TAPNING OG FLASKEKONDITIONERING

Øllet gæres ved stuetemperatur (20-25°C), som er optimal for denne øltype. Derefter omstikkes (fjernes fra den bundfældede gær – normalt ved overførsel til ny beholder) og lagres øllet herefter ved først lun temperatur (ca. 20°C) i 3 – 5 dage for at smagsmodne øllet (diacetyl), og tappes derefter med tilsætning af gær plus sukker for at opnå flaskekonditionering (karbonisering, bundfældelse af uklarer og den sidste smagsmodning). Efter fuld karbonisering kan øllet med fordel stilles så køligt (ingen frost!) som muligt, da dette fremmer bundfældningen af uklarerne.

Opskriften på det endelige øl kan findes på BeerCalc på www.haandbryg.dk under navnet Black Herodes.