



3. kvartalsfest

Jævla utlendinger, eller?

Suksessen med ølsmaking fortsetter – denne gangen er det øl produsert utenfor landets grenser som står for tur.

Kan utlendinger lage øl på høyde med vårt eget? Er det ikke bare pakk som kommer fra utlandet, eller har vi en og annen ting å lære fra dem?

I dag vil vi få svar på dette, og mange andre interessante spørsmål. Velkommen til bords, og skål!

Spilleregler som før

Smaking og evaluering av edle drikkevarer er ingen kunst, det krever bare at vi tar oss litt bedre tid enn om målet ene og alene er å bli drita fulle.

Kriteriene vi evaluerer er:

- Utseende
Bruk øynene!
- Duft
Bruk nesen!
- Smak
Bruk munnen!
- Ettersmak
Bruk munnen! (igjen)
- Totalvurdering
Bruk hjernen!

Hver av disse gis terningkast/ karakter 1-6 der 6 er best.

For øvrig gjelder regelen om at det ikke er noen regler. Magefølelsen bestemmer hva som er "godt", "mindre godt" og "dårlig" øl.

Lykke til!



Utenlandsk øl

2006

Om prøvesmaking og evaluering av øl



Gratulerer, nok en gang skal vi drikke uten at formålet med drikkingen er å bli mest mulig full på kortest mulig tid (hehe, liksom!).

Formålet med dagens drikkeøkt er derimot å prøvesmake og evaluere 10 typer øl av utenlandsk opphav for, som alltid, å forsøke å komme fram til én eller flere vinnere!! Og alle barna gleder seg... ☺

Dette forutsetter noen enkle rammebetingelser, for eksempel å ha et fastlagt system for poenggiving og rangering av ølet. For enkelthets skyld adopterer vi systemet som brukes i profesjonelle miljøer for testing av for eksempel vin og øl – en *blindtest* basert på følgende kriterier (vekting er angitt i parentes, og forklares nedenfor):

Husk at det ikke bare er smaken på øl som er viktig. Det er en totalopplevelse fra du åpner ølet, og denne skal vurderes av øyne, nese, munn og hjerne (i den rekkefølgen!) Husk også å notere eventuelle kommentarer utover selve poenggivingen for hvert øl!

- **[Øyne] Utseende (1)**

Vurder ølets farge, utseende, skumtoppen og hvordan den legger seg/holder stand. Er ølet klart eller uklart? Ser den trist/matt ut eller er den levende og innbydende?

Godt øl servert i rene glass skal ha et lag av skum på toppen. Enkelte øl skummer mer enn andre, men alt øl skal gi skum. Skummet beskytter ølet mot kontakt med luft, og frigjør samtidig mye lukt og smak. Ølets farge er avhengig av hvilke maltyper som brukes, og i glansen kan man se om du har med et overgjæret eller undergjæret øl, pasteurisert eller filtrert. Farge og glans ser man gjennom glasset. Hvis ølet er for kaldt, vil glasset dugge og det er vanskelig å vurdere. Når du har sett på ølet, er det på tide å sette glasset til nesen for å kjenne hvordan det lukter.

- **[Nese] Duft (2)**

Hold ølet opp til nesen. Rotér forsiktig på glasset. Det frigjør kullsyre, aromaer og nyanser og tester skumtoppens integritet. Vurder ølets aromatiske egenskaper¹ (se nederst på siden).

Øl lukter ikke mye, men man kan kjenne lukten av blomster, frukt og korn. Overgjæret øl lukter tydeligere enn undergjæret, men hvis ølet er for kaldt kjenner man nesten ingen lukt (sterkøl 10-16 grader, "vanlig øl" 5-10 grader).

- **[Munn] Smak (3)**

Ta en stor slurk. Vurder de smaker/aromaer (se nederst på siden) eller deres fortolkninger du oppdager. Beskrivelsene vil ligne de du lukter. I tillegg kan du vurdere balanse mellom ingredienser. Noen ingredienser som dominerer? Hvordan passer ølet til øltypen? (for eksempel om det er en typeriktig Red Ale, juleøl etc.)

For å smake på øl, må man svelge. Ølets smakselementer er litt annerledes enn for vin, og kan først kjennes langt bak i ganen.

- **[Munn] Ettersmak (3)**

Ta en stor slurk, la den vandre på tungen og i ganen. Smaksløkene fanger ulike ting på ulike sider av tungen. Ganen fanger andre egenskaper. Er ølet lett, tungt, seigt, tynt/vannaktig, jevn/polert eller grov? Er ølet flatt, friskt, balansert eller for kullsyreholdig? Husk at øltypene har forskjellige karaktertrekk. En ale kan ha lite kullsyre, en lager kan være frisk og ha en mer aggressiv kullsyre. Noen har større andel nitrogen som skaper en tettere skumtopp og en illusjon av at kullsyren renner ned i glasset.

Øl skal smake friskt, og ettersmaken skal være behagelig. Man kan kjenne etter smaken av ulike frukter, blomster, malt og bitterhet, samt smaken av kaffe og sjokolade på mørkere øltyper.

- **[Hjerne] Totalvurdering (1)**

Hvordan skal denne konsumeres? Ville du drukket en til? I hvilke sammenhenger ville du drikke den (til mat, for seg selv, i mengder etc.)?

Dette er et "åpent punkt" der det gis en helhetsvurdering av ølet, gjerne basert på spørsmålet "er dette et øl jeg ville kjøpt og drukket?".

¹ Aromatiske egenskaper (duft og smak):

- Malt: Søt, ristet, brent, røykt, sjokoladeaktig, nøtteaktig, karamellaktig?
- Humle: Rå, harpiksaktig, urter, parfyme, krydder, løv, gress, blomster, treaktig, sitrus.
- Gjær: Fruktige/blomsteraktige aromaer (estere) i ales og rene aromaer i lagere.

Hvert av kriteriene fra forrige side er gitt en *vekting*; 1, 2 eller 3. Prinsippet som ligger til grunn er at for eksempel smak og ettersmak er viktigere kriterier enn henholdsvis utseende og duft. For hvert kriterium gir du en *score/terningkast fra 1-6* der, 1 er dårligst og 6 er best. Ut fra vektingen og karakterskalaen blir høyeste oppnåelige poengsum *utregnet* til 100 poeng, og dårligste blir *utregnet* til 50.²

Tabellen nedenfor viser et eksempel på denne type utregning.

Utregningsmodell, vekting og score

	Utseende (x1)	Duft (x2)	Smak (x3)	Ettersmak (x3)	Totalvurd. (x1)	SUM
Øl #1	2 → 6	1 → 5	3 → 7	4 → 8	2 → 6	
<i>utregnet...</i>	6	10	21	24	6	67
Øl #2	6 → 10	6 → 10	6 → 10	6 → 10	6 → 10	
<i>utregnet...</i>	10	20	30	30	10	100
Øl #3	1 → 5	1 → 5	1 → 5	1 → 5	1 → 5	
<i>utregnet...</i>	5	10	15	15	5	50

Dersom dette var tungvint og vanskelig å forstå – don't worry, be happy!

Datanissen har nemlig laget et "EDB-system" som tar seg av utregning og presentasjon av resultatene. Det eneste du må konsentrere deg om er score/terningkast 1-6 og eventuelle kommentarer.

Og om alt begynner å bli en stor "grøt" kan du glemme det du har hørt/lest så langt, og forholde deg til dette:

Godt øl? / Ikke godt øl?

² Denne utregningen foregår ved å omgjøre karakterskalaen 1-6 til 5-10. Under evalueringen bruker vi allikevel 1-6 (terningkast) da de fleste av oss har et forhold til dette.

Generell informasjon



Tradisjonelt var alt øl overgjæret, og det er blant de overgjærede ølsortene vi finner den største variasjonen. Blant de overgjærede øltypene finner vi fire hovedtyper: ale, porter, stout og hveteøl.

Ale

Den vanligste kategorien overgjæret øl er ale. Ale kan være et middels til kraftig øl med mye frukt og bitterhet. Vi har både pale og brown ale, samt fatøl av typen bitter. Bitter skal serveres nært bryggeriet, fra fat tappet med håndpumpe uten tilsetning av kullsyre. Smaken av ale kjennetegnes av en tydelig krydring fra humle, samt en behagelig maltsmak med mye frukt.

Porter

Porter er et meget fruktig øl laget av en mørk røstet malttype. Røstingen gir brygget et kaffepreg, og en dyp, rødbrun farge. Den er samtidig like bitter som en ale, men kraftigere på smak og som oftest sterkere, selv om det ikke er noen sammenheng mellom farge og alkoholstyrke.

Stout

Stout er det mørkeste ølet vi får tak i. For mange er stout ensbetydende med Guinness, men det finnes mange utmerkede bryggerier som lager god stout. Det finnes både irsk og engelsk stout, og forskjellen er at den engelske er noe lettere og søtere. En stout bør være servert fra fat av en erfaren øltapper, da skummet er meget viktig for smaken. Man får kjøpt stout på boks og flaske, og boksvarianten inneholder en egen gasskapsel med nitrogengass som det går hull på når boksen åpnes. Denne hjelper til med å få riktig fylde og konsistens på skummet.

Hveteøl

Det meste av hveteøl er overgjæret. Hveteøl kjennetegnes av at deler av byggmalten er erstattet av hvetemalt. Hvetemalten er lysere enn byggmalten, og gir brygget et friskt innslag av blomster på både duft og smak. Hveteøl kan også tilsettes bringebær eller kirsebær for å gi enda sterkere preg av sommer.

Det meste av undergjæret øl er av pilsnertypen, men også de andre undergjærede øltypene er meget populære. Undergjæret øl kalles ofte lagerøl, da det, i motsetning til overgjæret øl, må lagres en periode.

Pils

Plzen er en by i Tjekkia, og det var i Plzens lokale bryggeri at «uhellet» skjedde. Maltet ble tørket på en for lav temperatur, og ølets farge ble lys. Bryggermesteren smakte på det han trodde var et makkverk, og ble meget positivt overrasket. Ølet var lett, friskt og bittert, og ble meget populært.

Bayer

Bayerøl er dypere i fargen enn pils, og rundere i smaken, med tydeligere innslag av malt. Bayerøl er samlebetegnelse for øl produsert på måten man gjorde det i München fra midten av 1800-tallet.

Bokk

Bokkøl er et kraftig øl, både i smak og alkoholinnhold. De norskproduserte bokkølene er alle mørke i fargen, men flere tyske og belgiske bokkøl er lyse. Det som kjennetegner en bokkøl er at den har en rund, maltfull smak, og en alkoholstyrke på over 6,4 prosent. For mange ølelskere er bokkøl dessertølet, og anbefales av mange å drikkes til marsipankake og andre søtsaker.

Juleøl

Juleøl er en undervariant av bokkøl, men det er mer krydret enn de andre bokkølene. Juleøl finnes i dag i flere styrkegrader, men det er kun juleøl sterkere enn 6,4 prosent som bør plasseres i bås med bokkøl. Lettere juleøl bør heller sammenlignes med bayer.

Kilder:

<http://www.artoftaste.no>
<http://www.aperitif.no>
<http://www.nor-ale.org>
<http://www.vinmonopolet.no>
<http://beeradvocate.com/>
<http://www.stavanger-ollag.no/>

# 1					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1-6, der 1 er dårligst og 6 er best.

# 2					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1-6, der 1 er dårligst og 6 er best.

# 3					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1-6, der 1 er dårligst og 6 er best.

# 4					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1-6, der 1 er dårligst og 6 er best.

# 5					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1-6, der 1 er dårligst og 6 er best.

#6					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1-6, der 1 er dårligst og 6 er best.

#7					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1-6, der 1 er dårligst og 6 er best.

#8					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1-6, der 1 er dårligst og 6 er best.

#9					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1-6, der 1 er dårligst og 6 er best.

#10					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1-6, der 1 er dårligst og 6 er best.