

**MATHANTVERKSKURS**

Ölbrygning i Klövsjö, 3–4 december

# Brygga eget öl

TEXT Anna Berglund FOTO Christina Hedin

*I december genomförde Eldrimner en kurs i ölbrygning för nybörjare på Klövsjö Gårdsbryggeri i södra Jämtland. Där har Jan Zakrisson startat ett gårdsbryggeri i en före detta ladugård. Där bryggde vi ett öl av engelsk pale ale typ.*

*Engelsk pale ale passar små bryggerier.*

## Humle ger beska, smak, arom och ökar ölets hållbarhet.

Hos Jan Zakrisson i Klövsjö är det begagnade mjölkttankar som utgör större delen av bryggutrustningen. I källaren finns flera 800 liters lagertankar från England, för lagring och kolsyresättning.

Jans intresse för öl tog fart när han gick en ölbryggarkurs för drygt 20 år sedan. Han började experimentera med ölbrygning i hemmet och efter några år tog han steget fullt ut och byggde om sin tomma ladugård till bryggeri. Jan Zakrisson har tillstånd att brygga starköl och tillverka vin. Här tappas allt för hand.

### De olika bryggerimomenten

Första steget är inmäsning, malten mäts upp och blandas med varmt vatten som hålls på lite i taget. Blandningen får sedan stå. Utmäsning eller lakning – nytt varmvatten hålls på och vörten silas genom lakbädden. Reultatet blir sötvört.

Vörtkokning och kryddning – sötvörten kokas med kryddor, oftast humle. Humle ger beska, smak, arom och ökar ölets hållbarhet. Humlemängden och koktiderna räknas ut beroende på vilken arom och beska som önskas. I slutet av vörtkokningen mäts sockerhalten igen och jämförs med ingångsvärdet.

Kylning – i hembrygning och på kurser används ofta en extern kylspiral som sänks ner. Vid tillverkning av större volymer är det bättre att använda en plattvärmeväxlare eller ha kylslingor i manteln på kokgrytan. Nu är det extra noga med hygien eftersom ölet inte ska hettas upp mer.

Jäsning – den kylda vörten flyttas till ett jäskärl. Den förkultiverade jästen tillsätts, locket sätts på tillsammans med ett vattenlås.

Primärjäsning – primärjäsningen pågår 4–14 dagar. Börja att mäta sockerhalten efter cirka fyra dagar. Med hjälp av att mäta sockerhalten räknar man ut den bildade mängden alkohol.

Sekundärjäsning – slutfasen av jäsningen, ytterligare 7–10 dagar. Nu tappas vanligen ölet på flaskor eller fat. Sedan återstår kolsyresättning och lagring.

### Metoder för kolsyresättning

Hembryggaren använder ofta primning eller kröjsning som kolsyresättningsmetod. Prima, från engelskans "prime" innebär att jäsbart socker tillsätts efter jäsningen i avseende att kolsyresätta ölet. Strax innan man tappar grönölet på flaska eller fat tillsätts socker eller maltextrakt. Sockertillsatsen genererar en ny jäsning på flaskan/fatet med de jästceller som finns kvar i ölet, där jästen omvandlar sockret till bland annat koldioxid. Koldioxid övergår till kolsyra när det löser sig i ölet. Eftersom flaskan eller fatet är stängt kan inte kolsyran som genereras av jäsningen försvinna.

Kröjsa innebär att man på samma sätt tillsätter jäsbart socker eller maltextrakt till färdigt öl, men i form av sockerlag och fräsch jäst, tillsammans. En metod som används då ölet stått längre, klarnat mera, och där man kan misstänka att befintlig jäst

inte kommer igång av sig själv. Ett riktvärde på sockertillsats är 0,5 centiliter socker per liter.

Fat används både för kolsyresättning med tub och till lagring. Bryggerier och erfarna hembryggare använder sig av kolsyresättning i trycktank. Tryckfat, corneliusfat, finns i olika storlekar och kan ge en smidigare hantering än flaskor. Men om inte allt öl i fatet används vid samma tillfälle blir det dock en sämre förvaring för det återstående ölet.

### Tillstånd, ölskatt och moms

När brygden var blandad och satt på jäsning gick vi igenom de krav och tillstånd som berör bryggerier.

Sedan 1 januari 2011 krävs inget särskilt tillverkningsstillstånd för sprit och alkoholdrycker. Rätten att få tillverka dessa produkttyper knyts däremot till godkännande som upplagshavare eller skattebefriad förbrukare, enligt bestämmelserna i lagen om alkoholskatt (1994:1564). Skatteverket är den myndighet som beslutar om sådant godkännande.

Vid försäljning betalas skatt utifrån alkoholstyrka. Skatten är 1,66 procent per liter för 1 volymprocent alkohol. För öl med 6 volymprocent alkohol och en försäljning av 100 liter per månad räknas avgiften ut så här:  $100 \times 6 \times 1,66 = 996$  kr.

Moms på starköl är 25 procent. Moms på lättöl är 12 procent.

### Pale ale

Pale ale är en mycket känd huvudtyp av överjäst öl. Det är vanligt att små bryggerier gör ale eftersom det kan jäsa i rumstemperatur. Underjäst öl som pilsner, eller lageröl kräver kall temperatur under jäsningen. För den som vill prova på att brygga eget öl är pale ale tacksamt att börja med. Processen går fort, ölet behöver inte lagras någon längre tid och får oftast en riktigt god smak. 🍻

### FAKTA

Två olika tillstånd krävs för start av ölbryggeri

- Godkännande av livsmedelslokal. (Kommunen)
- Tillstånd som upplagshavare, att man får lagringshålla alkoholprodukter. (Skatteverket)

På [www.skatteverket.se](http://www.skatteverket.se) kan du hämta följande material:

- SKV 526 Broschyr Godkänd upplagshavare – alkoholskatt
- SKV 5375 Ansökan Upplagshavare
- SKV 53 84 Ansökan Skatteupplag (om lokal, säkerhet, larm med mera)