

Avisen 2013

Hansa

Hårffint

Om Juleøl
og
Juleøltest

Alt du trenger å vite om ØL

Strafferettslige begrep

En bleie
til Besvær



Hatvikvegen Brewery

Brygging av Edle Dråper
Kom dere på Gymen

Limericks



Årets avis etter min konklusjon skulle muligens ikke blitt redigert og utgitt. Utrolig lite entusiasme i år. Og beklager folkens men i år ble de ingen press mot folk. NÅR DET ER SAKT. Så er de kommet inn noen artikler av høy kaliber.

Kanskje vi skulle døpt om avisen til årets ØL, vin og brygge Blad. For vis du er noe du lurer på om ØL så finner du de mest sansynlig i årets Avis. Og vis du blir likke glad i ØL som mange av oss NNMK medlemmer. Og drikker deg snaddens hver dag. Så må hvel Øl vom treenes vekk. Og da finnes det gratis trenning en liten stund for dere. Og vis ikke Øl gjør så mye for deg lenger, ta opp Amunds guid til hjemme brygging av Vin. Og vis frisyren blir for ustelt så har muligens Fredrik noen Tips.

Og vis du havner i trøbel med staten pga stort inntak av hjemme brygget Øl og Vin. Så kommer kanskje Kim sine Strafferettslige begrep til hjelp.

Så må jeg beklage mine skrive feil på forhand.

Lars Vegard Hatlem



INNHold:

2. Kom dere på Gymen, Besøk Hansa

4. En liten innføring i strafferettslige begrep

5.Hårfint

6. En bleie til besvær?

7. Limericks about nnmk AND ITS MEMBERS

9. BRYGGING AV EDLE DRÅPER

10. Hatvikveien Breweri

11. Alt du trenger å vite om ØL

16. Om Juleøl

19. JULEØL TEST



Kom dere på Gymmen

Tips fra Amund Vold



Vedlagt finner dere et gavekort på Actic treningsenter som er gyldig fra 26.12.2013 – 12.01.2014

Vi i redaksjonen håper dette kan motivere alle til å ta turen innom for å trene vekk litt juleflesk. Actic Os holder til i kjelleren osbadet . Kortet kan også brukes på Actics lokaler i sentralbadet bergen. Ta kontakt med Amund hvis dere ønsker flere gavekort til venner , kjæreste eller familie . Ha en helsefrembringende jul ☺



Besøke Hansa?

Det nærmer seg 4 år siden forrige gang Nore Neset Mannskor var på bedriftsbesøk hos Hansa Borg Bryggerier.

I februar 2010 hadde vi en super ettermiddag hos Hansa, og vi har igjen fått til et bedriftsbesøk som vi håper mange vil være med på!

Torsdag 20. mars blir det omvisning, med påfølgende foredrag, bespisning og prøvesmaking av Hansas egne drikkevarer, i tillegg til drikkevarer Hansa er importør for.

Det er fullstendig gratis å delta, og vi håper så mange som mulig kan være med!

Vi kan være maks. 30 personer, noe som betyr at her kan både kjærester, venner og familie av kormedlemmer bli med.

**Påmelding: <http://nnmk.no/hansa>
Påmeldingsfrist: 12. mars 2014**

Vel møtt torsdag 20. mars kl 16:00 i Kokstaddalen 3 på Kokstad!



En liten innføring i strafferettslige begrep

Av Kim

Undertegnede har blitt oppfordret til å skrive en artikkel innenfor mitt fagområde. Ettersom jeg jobber strafferett tenkte jeg å bruke årets artikkel til å gi en kort innføring i et tilfeldig utvalg strafferettslige begrep.

Mistenkt

Dersom man får melding om at man har status som mistenkt i en straffesak, betyr dette at politiet mener at de har holdepunkt for at du har begått en straffbar handling. Sagt med andre ord anser politiet det for å være en viss grad av sannsynlighet for at du er gjerningspersonen. Mistankestatusen er likevel den "laveste" statusen å ha i en straffesak. Merk at flere kan være mistenkt i samme sak, selv om det kun en er som kan ha utført den straffbare handling saken gjelder. Dette viser at det ikke er et høyt sannsynlighetskrav knyttet til mistanken. Med andre ord er det langt fra mistanke og til eventuell fremtidig dom.

Siktet

Dersom man involveres i en straffesak vil det ofte være formelle forhold som skiller hvorvidt man får status som mistenkt eller siktet. Dette fordi siktet er en status man automatisk får for eksempel dersom man blir pågrepet. Siktelse innebærer at man får større rettigheter, ofte at man har krav på forsvarer oppnevnt av det offentlige.

Tiltalt

Etter at man har vært siktet i en periode, ender som regel saken med henleggelse eller tiltale. Dersom man får en tiltale i posten, er det grunn til å slå på varsellampene (for fullt). Status som tiltalt innebærer at påtalemyndigheten har besluttet å ta saken til retten. Enkelt sagt betyr dette at påtalemyndigheten mener du er skyldig i det straffbare forhold beskrevet i tiltalen og at det kan bevises. Tiltalen utferdiges etter at etterforskningen er avsluttet og betyr at saken sendes til retten for beramning av rettsmøte. Her er det viktig å være klar over at det er retten som skal vurdere om du er skyldig eller ikke. Det holder altså ikke at påtalemyndigheten mener at du skal domfelles.

Varetekt

Dette er et begrep de fleste har hørt og som mange vet hva betyr. Dersom man er plassert i varetekt, innebærer dette at man i hvert fall har status som siktet. Varetekt er noe som skjer i etterforskningsperioden og er forskjellig fra soning av dom. Dette fordi varetekt er i perioden før man får en eventuell senere dom. For at man skal kunne settes i varetekt, må det for det første være såkalt "skjellig grunn til mistanke".

I tillegg må et av vilkårene bevisforspillelsesfare, unndragelsesfare (rømning) eller gjentakelsesfare foreligge. Det er en høy terskel for varetekt, noe som bare skulle mangle i lys av hvor sterkt inngrep det er i en persons frihet. Merk at det er retten som bestemmer om noen skal varetektsfengsles, etter at politiet ber om det. Det er dermed ikke noe politiet kan beslutte, det kreves rettens medhold.

Da håper jeg å ha gitt dere en noenlunde grei innføring i sentrale begreper i strafferetten. Dersom dere mot formodning skulle være så uheldig å få en av de ovennevnte statusene, så er det en fordel å be om å få konferere med en forsvarer. I så fall vet dere hvem dere skal ringe.



Hårfint

av Fredrik Vik Røttingen



I disse juletider gjeld det å ha ting på stell. Hagen skal gjerne pyntast med lys og nissar, plenen skulle vore klipt i september, og bilen parkerast bak huset sidan den ikkje vert julefin same kor mange gangar den vert vaska på Statoilen.

Innomhus skal det helst striglast frå golv til tak med alt det inneber av vask av golv, vindauge, kjøken, bad og katt. Lykke til med den siste forresten, den skal vera ganske så vrien, og eg har høyrd at det kan vera lurt å gå i gjennom ein SJA (Sikker Jobb Analyse) med den heldige utvalgte som skal hjelpa til.

Nokre er kanskje til og med så heldige å sleppa unna golvvasken i førsteetasjen dersom dei fekk vannlekkasje i til dømes vaskerom, bod, teknisk rom, gang og kjellarstove ved syndefloden i november.

Men om ikkje det er nok at hus og katt skal lukta grønnsåpa, så skal ein òg sjøl helst sjå nokonlunde representabel ut. Ein skal ofte delta på opptil fleire julebord, i tillegg til sjølve julefeiringa med familien på julafta. Ein kan godt byrja med å fjerna alle spor etter årets bryllaup, reunionfest med avgangskullet frå gymnaset i 2003, og årsmøtefest frå dressen. Deretter kan ein stussa litt, eventuelt fjerna heilt, andletebehåring etter årets movember.

Mange velgjer òg å vitja bygdas hårsalong før årets siste høgtid for å bli ekstra snasen i manken. Og dersom ein er vågal av seg, så trør ein kanskje til med ein heilt ny frisyre av siste mote. Men det finst nokre ytterst få individ som har funne sin heilt eigne stil som endå færre tør å kopiera.

Ein av desse individa er AP-politikar og '52-modell Jan Bøhler frå Oslo. Politikaren med slike bulande blodårer på armane at einkvar

lege og sjukepleiar i det langstrakte land, får skjelven i sitrande iver etter å få stikka ei nål eller to i mannen. Det er sannsynleg at frisørane i hårsalongane som Jan Bøhler vitjar, får skjelven dei òg. Men då grunna frykt. Frykt for kva som hender om dei kjem i skade for å endra eller i verste fall øydeleggja sveisen hans, som han, ifølgje tvilsame kjeldar, har hatt sidan konfirmasjonen våren 1967. Dersom det stemmer så har han nok investert ein god slant i diverse hårprodukt opp igjennom åra, for å holda ein slik glans og volum i denne glatte, strømlinjeforma og høgt respekterte hårmanken. Det krevjer sin mann å bera ein slik sveis, og Jan Bøhler er den mannen.



I morgon skal eg gå til hårsalongen min. Då skal eg trygla frisørdama om å laga grunnlaget for denne frisyren før eg går heim og byrjar å spara. Dersom fleire går med ynskje om den same sveisne sveisen, gå til dykkar eigen hårsalong og be om frisyren til Jan Bøhler. Frisyren som på nynorsk er døypt «Business on top, party in the back».



En bleie til besvær?

Av Tarjei Hovland

Pris, Bakke, Bao, Fisk, Prell, Rart, Lollert, Pikjaell, Svart gull, Tønner, Jord, Brell, Bleie og mest kjent av alle – Mumrik – er norske kallenavn på snus.



En kjapp opptelling blant portrettfotoene av mannskorets medlemmer på www.nnmk.no, viser at 16 av 24 medlemmer (2/3) – så vidt vites – enten snuser fast eller med jevne mellomrom. Dette er interessant. Når så mange av mannskorets medlemmer velger å gripe til Mumriken, kan det jo spekuleres i om snusing kanskje har noe for seg. I motsatt fall gjør medlemmene det mot bedre vitende.

Meg bekjent strides de lærde om de negative effektene av å snuse, mens de er enig om at det ikke finnes positive effekter av vanen. En snuser har derimot ingen problemer med å vise positive sider ved snusen. Jeg kommer tilbake til et konkret eksempel senere i artikkelen.

På Helsedirektoratets sider heter det at "snus lages av finmalte tobaksplanter som tilsettes ulike stoffer". Dette høres ganske så eksotisk og spennende ut. Jeg liker for eksempel lukten av en nyåpnet pose med kvernet Friele Frokostkaffe svært godt. Denne kaffen er en blanding av kvernedde kaffebønner fra i hvert fall Brasil og Kenya. Og som Herman Friele sier, "du ser aldri to mennesker krangle over en kopp kaffe". Gjelder det samme for to som snuser tro? Ingen vet med sikkerhet, og vi får trolig aldri vite svaret. Vi får nøye oss med å spekulere.

I anledning dette innlegget, tar jeg kontakt med en god venn, som er veteransnuser. Jeg forstyrrer ham på jobb.

Veteranens cv er imponerende. Ni års erfaring. Fire bokser Mumriker i uken til kr 68 pr stk. Foreløpig ingen spor etter sår under leppen. Man kan lure på om vedkommende er et resultat av at evolusjonen har utviklet seg i en snusvennlig retning. Han er blant de første av sitt slag.

Det er spennende å høre en veterans tanker rundt snusing, på godt og vondt. Først vondt.

Hva er hans tanker om negative helsemessige konsekvenser av snusing? –Jeg har ikke gjort meg opp noen spesielle tanker om dette. Men det er lurt å ta ut snusen når den begynner å "renne". Da unngår man å svelge avfallsstoffer, og begrenser dermed mengden av slike i magen.

Så på godt.

Hva er de positive sidene ved å snuse? Har det noen positive helseeffekter? –Det er digg. Man får en bedre rus av å drikke alkohol. Utover det – ingen positive effekter.



Har du noe annet å tilføye? –Folk bør bruke porsjonssnus (Mumriker, red anm.) og ikke løssnus (Mumrik-pulver, red anm.). Løssnus går utover tannhelsen. Man bør også unngå snus med smak. Særlig snus med myntsmak kan gi sår, etter det jeg har hørt.



Veteranens svar bør foreholdes en lege. Jeg kontakter en lege i Verdens Helseorganisasjon, som også er en god venn. Jeg utgir meg likevel for å være snus-veteranen. Han tar telefonen mens han ser på en basketballkamp på Eurosport.

Fortell om din basketballinteresse? –Jeg er ikke fan, men det var ingenting annet å se på.

Jeg foreholder ham så veteranens syn på negative helseeffekter ved snusing (fra førstepersonsperspektiv). –Greit nok, det er kanskje bedre å ikke svelge avfallsstoffene. Men problemet er at alle virkestoffene i snusen tas opp i vener og lymfesystem og går i blodbanen. Giftige stoffer kommer uansett inn i kroppen denne veien. Nikotinet går inn denne veien og gir en beroligende effekt.

Videre forteller jeg om veteranens syn på positive sider ved snus (fortsett fra førstepersonsperspektiv). –Dette er mer et psykologisk spill. Jeg tror ikke det er bevist at snus gir noen økt alkoholrus. Men du tar ikke helt feil; man får en beroligende effekt av nikotin ved siden av alkoholrusen.

Legen får også kommentere veteranens syn på Mumrik-pulver og tannhelse. –Meg bekjent er det ikke gjort noen sammenligning av effekten av Mumrik-pulver og Mumriker. På generelt grunnlag vil begge typer snus kunne føre til tannkjøtt sykdommer og tannråte. Det er nytt for meg at snus med smak er verre enn snus uten smak.

Avslutningsvis får legen ordet fritt. –Jeg vil trekke frem at det er bedre å snuse enn å røyke i et røykeavvenningsperspektiv. Men snus er som sagt forbundet med tannkjøtt sykdommer og tannråte. En studie fra Sverige antyder også at snusen kan gi økt forekomst av bukspyttkjertelkreft.

Man bestemmer selv. Også over valget om å snuse. Hvis du synes det er digg, er det kanskje rett for deg. Hvis du ikke synes det, er det riktig å la være.



LIMERICKS ABOUT NNMK AND ITS MEMBERS

av Amund

Han Trygve han selger hus
Forhåpentligvis uten mus
han brygger litt øl
bor ikke i et høll
og lever i sus og dus



Sverre han er i fra nord
Der gresset aldri gror
Med nisselua på
Var han helt rå på
På juleøltesten var han en bror



Fredrik han styrer med Laks
I vinter hadde han uflaks
Et hus fullt med vann
Men han er en ekte mann
Han styrer unna julebakst



Amund jobber på plattform
Følger offshore norm
Flyttet til vest
Øst er best
Der er det mindre regn og storm



Henning så stor og staut
Den gutten trenger ikke mer graut
En ekte militærmann
Frykter ingen mann
Bruker i hvert fall ikke skaut



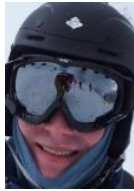
Sigmund er glad i bil
Kjører sin lille golf med stil
Men han er sint på veikvaliteten
Han mener sotraveien er sletten
Men hjemme tas alt med et smil



Bjørn burde hatt egen byste
Med en bjørn tattovert på brystet
Stor og sterk
Med alkohol går han berserk
Men han er staselig som en fyrste.



Jon bygger nytt hus
Håper det blir lite mus
Sett opp feller
Unngå kjeller
Så kommer det lite mus



Rune har akkurat blitt pappa
Ligner ikke frank zappa
Jobber i oddfjell
Men ikke som trell
Ingeniørtittelen han rappa



Halvor seiler de syv hav
Styrer avis selv om det er et jævla kav
Ivrig poet
Alltid diskret
En fyr i ivrig trav



Kim tilhører bergens avdelingen
vanker en del på torgalmenningen
kim salabim
her er enda et enderim
der er jeg sterk i meningen



Bjørnar hår er blondt, nesten hvitt
På runes hyttetur konsumerte han aquevitt
Selv om det var sommer
Hadde han ingen fordommer
Mot å tulle i seg aquevitt



Tarjei briljerer med sin kraftfulle stemme
i et mannekor som nnmk hører han hjemme
han er advokat
ingen primat
et møte med han vil du sent glemme



Lars vegard er alltid blid
Med dinosaurskrik får han alle på glid
Juleøltestens vert
Han serverer ofte en whiskey knert
Vi får whiskey ånde og damene får svi.



Lars Olve har okse å selge
Den er meget god å svelge
Jobber i statoil
Elsker norsk soil
Han er ikke typen til å elge



Øystein er korets lege
Han hjelper mager som er trege
Nyter gjerne et glass rødvin
Da blir han meget fin
Lege rimer bare på stege



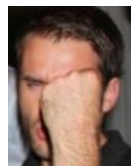
Knute håkon er en blid som en sol
Bruker definitivt ikke bol
En mann i styret
Der er han hyret
Et viktig bidrag i et kor



Tor er megler og selger eiendom
Kontoret er hans eget rom
Glad i jakt
Rypeslakt
Hagla hans er forgyllt med krom



Jon øyvind er mester på data
Fikser filmer som er helt mata
Vant barte og skjegg konkuransen
Fikk vin og tok seiersdansen
Hadde kledd en tur til aya napa



Martin drikker bare edle dråper
Rusbrus er bare for tåper
Golf og champagne
Det kan være det samme
Han får bar regninger som gjør at vi andre står og måper



Vebjørn bor i hovedstaden
Sammen med ketil og en og annen bin laden
Der går det i studier og lekser
Ingen sliter med komplekser
Til utfordringer sier de : TA DEN !!



Marius passer regnskapet
Passer penga så vi unngår det store tapet
Brygger også mjød
Med en ivrig glød
En viktig mann i brorskapet



BRYGGING AV EDLE DRÅPER

av amund

Året som har gått har åpnet nye horisonter i form av øl og vin i NNMKs miljø.

Bryggeriet i Golfveien der Tor, Trygve Martin og Arild har stått ivrig på, kan friste med mange spennende typer øl. Som forfatter av dette skriveri har jeg fått æren av i konsumere Nydelig Hveteøl,

Frisk IPA (india pale ale) vanlig pale ale og porter fra deres sortiment. Jeg vil tørre å påstå at steget opp fra vanlig trøtt industriøl som tuborg og hansa er vesentlig markant på en positiv måte.

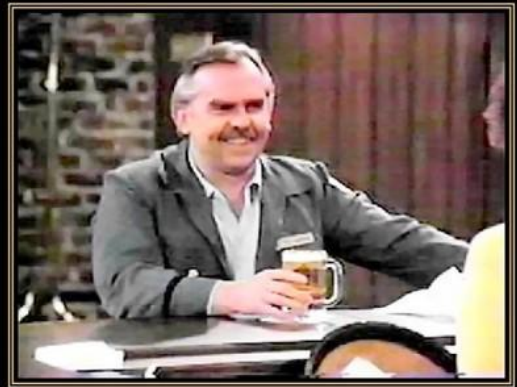
NNMK avdeling Bergen har også kastet seg på denne spennede nye trenden. Jeg kan ikke si jeg har smakt på deres sortiment ennå, men ryktene sier at de matcher NNMK avdeling Os sine varer på en meget jevn linje.

Undertegnede har også eksperimentert med brygging på hjemmeplan. Jeg har brygget nydelig plumme og ferskenvin samt maltøl. Ingrediensene til mine himmelske drikker er kjøpt inn på europris, der de har et bredt sortiment av spennende saker.

Jeg håper med disse ord at dette kan bli noe som hele koret en dag kan leve av på lik linje med kjente og anerkjente mikrobryggerier som Kinn, Nøgne Ø og Ægir. Tenk dere tanken at folk fra Lindesnes i sør til hammerfest i nord bestiller våre dråper i de fineste og mest eksklusive anledninger ☺ Jeg siterer Martin luther King om at jeg har en drøm om dette ☺



Martin konsumerer chateau le vold peach 19 % på galant vis. Sigmund og Trygve følger nyfiskt med.



CLIFF CLAVIN ON BEER

"Well ya see, Norm, it's like this... A herd of buffalo can only move as fast as the slowest buffalo. And when the herd is hunted, it is the slowest and weakest ones at the back that are killed first. This natural selection is good for the herd as a whole, because the general speed and health of the whole group keeps improving by the regular killing of the weakest members. In much the same way, the human brain can only operate as fast as the slowest brain cells. Excessive intake of alcohol, as we know, kills brain cells. But naturally, it attacks the slowest and weakest brain cells first. In this way, regular consumption of beer eliminates the weaker brain cells, making the brain a faster and more efficient machine. That's why you always feel smarter after a few beers."

www.fab.com



4. stgve, 2012



Hatvikvegen Brewery

Skrevet av Trygve Berentzen

I den siste tiden har det vært fokusert veldig mye på øl fra mikrobryggerier og

hjemmebrygget øl, både i media og ellers blant venner. I desember 2012 bestemte derfor undertegnede sammen med en ivrig liten gjeng å ta et kurs i ølbrygging. Siden den gang har brygging utviklet seg til en ny hobby for oss, og resultatet blir satt stor pris på, av både oss og våres gjester.

Med dette som utgangspunkt tenkte jeg derfor å gi et lynkurs i ølbrygging. Det er faktisk ikke så my som skal



til for å starte, dersom noen drømmer om dette..

Det finnes flere varianter av ølbrygging, men slik blir det gjort i Hatvikvegen:

Av ingredienser trenger man malt, humle, gjær og vann. Alt dette får

man kjøpt enten på nettet eller i bryggebutikken "Vestbrygg" i Camilla Collets gate. Videre trenger man en kjele med kran og sil, kjølespiral, gjæringskar m/ gjærlås, termometer, sprayflaske med desinfiseringsmiddel og en nøyaktig kjøkkenvekt.

Maltet måles først måles opp i korrekt mengde og kvernes. Dette blir gjort i en egen mølle vi har investert i med bryggelauguet, ellers kan man også få dette ferdig kvernet fra butikk. Vi varmer parallelt opp riktig mengde vann til ca 70-72 grader som vi skal røre ut maltet oppi. Når maltet er tilsatt, vil temperaturen synke noen grader, og da skal denne blandingen "meske" i ca en time på ca 67 grader.

Etter en time med mesking begynner vi å tappe ut vørteren av gryten som har dannet seg under meskeprosessen. Her bruker vi god tid for å få mest mulig ut av maltet, og vi bruker noen liter med varmt rent vann for å skylle igjennom maltet til slutt. Vørteren skal så til koking, hvor den skal koke ca 1 time, alt etter hva man ønsker å brygge.

Når vørteren begynner å koke skal det normalt tilsettes humle som skal tilføre smak og bitterhet. Alt etter hvilken oppskrift man bruker skal det tilsettes humle på gitte tider under kokingen, slik at man får ønsket bitterhet og smak.

Når koketiden er over skal vørteret kjøles raskt ned, og til dette bruker vi en kjølespiral og vanlige hageslangekoblinger. Det tar normalt ca 45 min å kjøle dette ned til ca 20 grader, og deretter skal vørteret tappes over på rengjort gjæringskar som også er desinfisert. Her bruker vi ganske lang tid på tappingen med høyt fall, slik at det kommer mest mulig oksygen i vørteren før det skal settes til gjæring.



Når tappeprosessen er ferdig tilsettes gjær, enten tørrgjær eller fersk. Dette er spesialgjær og kjøpes hvor bryggeutstyr selges. Deretter setter man gjæringskaret på en plass med stabil temperatur på ca 18-20 grader hvor det skal gjære i to uker.

Etter to uker til gjæring begynner vi å gjøre klart for å ta ølet på flasker. Vi tapper da ølet over i et nytt og rent gjæringskar og tilsetter sukkerlake som er på forhånd kokt og kjølt ned. Sukkeret brukes for å få en ettergjæringsprosess på flasken slik at det dannes en naturlig karbonisering av ølet. Vi får da også en del bunnfall i flasken.

Vi setter så kork på flasken og setter det tilbake i gjæringsrommet hvor det skal stå på samme temperatur i to uker til.

Etter totalt en måned er ølet klart til å drikkes, men det blir ofte veldig mye bedre med litt modningstid. En god huskeregel er at ølet blir bedre med lang lagringstid, dess mørkere og sterkere det er. Det vil for eksempel si at juleølet vårt produseres i januar.

Det som er aller mest viktig når det skal brygges øl, er at hygien og rensligheten er på topp og at dette blir

ivaretatt gjennom hele prosessen. Vi desinfiserer derfor alt som er i kontakt med vørteren etter den er ferdig å koke og frem til den kommer på flaske.



Etter ca 7 timers bryggeprosess og noen timer med å flaske ølet er resultatet endelig ferdig. Så for to mann i arbeid, vil ca 10 timer og 14 dagers venting resultere i ca 6 kasser med hjemmelaget kvalitetsbrygg!



Alt du trenger å vite om ØL

Av Lars Vegard Hatlem

I dag er jo ØL blitt et hett tema her i Norge. Jeg føler kanskje vi henger litt etter her i lille Norge, i forhold til resten av Verden. I mange år har de mest vanlige vert å drikke de man i dag kaller pils. Dette på grunn av de man kaller industri bryggerier i dag tokk over produksjonen av øl under den industrielle revolutionen. Dette satte et stor stopper for ny utviklingen innen ØL brygging. De var faktisk Ulovlig å brygge sitt eget ØL i England frem til 1963.

Men de siste årene har de skjedd en stor utvikling i Norge. Små mikro bryggerier er poppet opp rundt i våres lille land. Ægir, Nøgne Ø, Kinn er bare noen av mindre bryggeri som har fått fotfeste i Norge de siste årene. Og flere og flere brygger også hjemme på kjøkenet hjemme. Pilsen man tradisjonelt gikk å kjøpte i butikken å drakk til alle anledninger er liksom ikkje god nokk lenger, eneste gangen vi slo oss løs var når de nærmet seg Jul for da kom Jule Ølen i butikken.

Men i dag er folk begynt å følge litt med. Kanskje ikke det var så lurt å servere en vanlig pils til pinnekjøttet allikevel. Eller passer de seg med noe litt mørkere til denne retten? Hvilke ØL drikker man til Dessert? For bare noen år siden tenkte noen dette i de helle tatt? Eller var de muligens slik de fore gikk; ”Øl til maten, og kaffe og Cognac til dessert” muligens vis man slo seg heilt løs serverte man en dessert vin til kaken. Får hvem kunne vel tenke seg å servere ØL til riskrem på Julaften? Vanvidd!

Nordmenn har altså fått øynene opp for noe annet en den vanlige pilsen.

Jeg skal her komme med en påstand så kan andre slakte påstanden om de på handen på hjerte mener noe annet og påstår at dette er tull. Her i Bergen drikker man Hana pils. (Selvfølgelig) Men vis du nå hadde fått 10 pils foran deg uten å vite navn på hva de er for noe, greier du da å finne hansaen blant de 10? Tvilstomt? Jeg har greid de en gang. Men tviler sterkt på at jeg hadde greid det den dag I dag. Hvorfor hadde jeg ikkje greid de i dag da? Fordi jeg synes all pils man får kjøpt i butikk smakker veldig veldig likt. De er ingen ”Wow faktor!” i en Pils derfor tror jeg vi Nordmenn har fått sansen for noe litt annerledes. Noe med variasjon. Som ellers i mat veien (sushi, tika

masala osv osv). Så vi skal gjøre et lite dykk i Ølets historie og noe av de vanligste sortene.

De to Kategoriene

Alle øl , uansett hvor stor eller liten , er laget av en enkel kombinasjon av vann , malt , humle og gjær. Så hva skiller en ale fra en lager? Forskjellen er gjær typen, Ikke hvordan det brukes, men spesifikt hvilke gjær type du bruker. Men fra denne relativt lille varianten kommer en hel haug med endringer og forskjeller som gjør disse to øl typene veldig forskjellig.

Ales - Ales er brygget med en type gjær som trives på romtemperaturer. Av denne grunn er ales vanligvis lagret mellom 15 til 25 grader under gjærings prosessen. Denne type gjær og gjæringstemperatur har en tendens til å gi et fruktigere og mer krydret ØL. Generelt er en Ale mer robust og kompleks.

Lager (Pils)- Derimot, er laget på en gjær som fermenterer på bunnen av brygge karet og trives best i temperaturer, mellom 2 og 12 grader . Fermentering skjer langsommere og ølet er mer stabilt under brygge prosessen , slik at den kan bli lagret (eller " lagred ") lengre en de en Ale kan. Gjæren i en Lager har mindre tilstede værelse i de ferdige ølet en i de en Ale har. En Lager har en renere og skarpere kvalitet med vekt på humle og malt smaker. Noe som utelukker en mangde industri pils. Eksempel på en kvalitets Lager er Broklin Lager fra polet dette er altså en skikkelig Pils, etter du har smakt dette er du nokk enig med meg med denne påstanden; All norsk industri øl er Premium pils. Og de som hetter Premium pils på RIMI er vann.

Er en stil bedre enn den andre? Definitivt ikke. Alt er et spørsmål om personlig smak eller hva vi gjør i øyeblikket Ølet skal konsumeres. Personlig liker jeg alt av ØL så lenge de er godt å passer for anledningen.

For siden av kan du se et skjema på hvilke farge ølet skal ha i forhold til type.

Øl typer	Beer color
Pale lager, Witbier, Pilsener, Berliner Weisse	
Maibock, Blonde Ale	
Weissbier	
American Pale Ale, India Pale Ale	
Weissbier, Saison	
English Bitter, ESB	
Biere de Garde, Double IPA	
Dark lager, Vienna lager, Marzen, Amber Ale	
Brown Ale, Bock, Dunkel, Dunkelweizen	
Irish Dry Stout, Doppelbock, Porter	
Stout	
Foreign Stout, Baltic Porter	
Imperial Stout	

Pale Ale:

Pale Ale er en overgæret, gylden øl med middel maltsødme, lav til middel frugtighed og middel bitterhed. Navnet har sin opprinnelse i Storbritanien, hvor det også har vært brukt om øltyper som Bitter og Porter.

I Belgia kales denne typen øl Blonde, men varierer litt fra pale ale for i Belgia er denne typen enda mere fruktig, i motsetning til en typisk "britisk Pale Ale." Den mest kjente typen pale ale er bitter, som er svært vanlig å finne i engelske puber.

Pale Ale til mat Pale Ale passer blandt andet til Rød fisk, som laks og ørred, Kylling, Svinekød, Vegetarmad, Omelet, Ost og Supper

Under klasser av Pale Ale (Her er de så mange at vi får ta med de mest kjente):

- *Altbier*. (ofte kalt bare Alt) er en øltype fra Westfalen i Tyskland. Betegning på gamelt øl som ble lagret i ekstra varme temperaturer.
- Amber Ale. Pale Ale hvor man har litt ekstra farget Malt i brygget for å få en dyppere å mørkere Pale Ale. Her er ofte variasjoner av Crystal Malt brukt i brygget.
- American Pale Ale (APA) å smake forskjelen på en APA fra en vanlig Pale Ale er vanskelig, fordi forskjelen er nesten kun på humle valget. Da typisk Cascada humle som er en veldig vanlig amerikansk humle variant.
- Engelsk bitter. **Bitter** er det britiske navnet for en type Pale Ale. Navnet ble først tatt i bruk i Storbritannia tidlig i det 19. århundret, som et resultat av at Pale Ale ble utbredt.
- Irish Red Ale. Det er stor diskusjon på om dette er en egen klasifisering på dette ølet. Fordi britene mener de er en kopi av det de kaller English keg Bitter. For uten om de kan Irish Red Ale minne sterkt om en meget mørk Amber Ale.

Gode eksempler: Nøgne Ø Pale Ale, Haandbryggeriet Pale Ale, Sierra Nevada Pale Ale



IPA: (Ølet som har tatt Norge med storm)

India Pale Ale, også kjent som IPA, er en type øl. IPA er en Pale Ale, som skiller seg fra standard pale ale med en høyere alkoholprosent og mer humle. Det at IPA inneholder mer humle, gjør den bitrere i smaken enn annen pale ale.

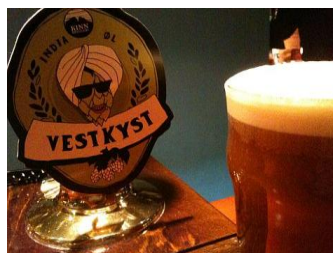
Opprinnelsen til IPA er et øl som ble kalt "October beer", fordi det ble brygget om høsten. Dette ølet var en pale ale med mer alkohol og humle enn vanlig pale ale, og var beregnet på et par års modning på trefat. Dette ølet ble også eksportert til India av Hodgsons bryggeri i London, og da oppdaget man at varmen og vuggingen på den fire måneder lange turen modnet ølet like mye som det ville gjort etter mange år på fat hjemme i England. Akkurat når dette skjedde er ikke klart, men det ser ut til at det kan ha vært rundt 1750.

IPA til mat, IPA passer til sterke kjøttretter som er tung, fettholdig mat som fårrikål, pinekjøtt og steiker.

IPA har også en hell haug med under klasser blant disse finner vi:

- Engelsk IPA. Denne er den opprinnelige IPA, med moderat alkohol og bitterhet og britisk humle.
- Amerikansk IPA. Denne er typisk litt sterkere og bitrere enn den britiske og bruker amerikansk humle.
- Dobbel IPA. En amerikansk nyvinning, kraftigere og bitrere enn vanlig amerikansk IPA. Disse ølene kalles ofte også Imperial IPA.
 - Jeg er veldig gla i IPA men Dobbel IPA da skal man virkelig forgude bitterheten i ØL
- Rye IPA. Nok en amerikansk nyvinning, som bruker rugmalt for at den særegne rugsmaken skal komplementere humlearomaen.
- Black IPA. En svart og kraftig stout-aktig øl med mye alkohol og massiv aromahumle og bitterhet. Ble først anerkjent som en ny øltype i 2010. Har vært kjent under mange navn, men "black IPA", ser ut til å være mest vanlig.
 - Ett eller annet sted er de et brygeri som ikkje fikk solgt sin stout, så de hev mer humle i og Bang ny øl sort Black IPA.

Gode eksempler: Kinn Vestkyst, Ægir IPA (Vis du får de fra fat er dette knall), Brooklyn East India Pale Ale



Saison (Hesjeøl)

En under klasse av Pale Ale igjen men dette er øl jeg har de siste året fått stor sans for. Saison etter fransk season. Ofte veldig fruktig og krydret øl med litt ekstra kuldsyre. De Norsk Norske hesjeølet kan minnes litt om Saison. Saison ble brygget i litt kaldere tider og lagret over sommeren for så å konsumeres på sen sommeren/høsten.

Saison til mat, Saison er et godt fruktig og forfriskende øl skal konsumeres litt kaldere en vanlig Ale. Og er en god erstatning for sommer pilsen. Og da sier de seg selv hvilke mat dette ølet passer til.

Gode eksempler: Nøgne Ø Saison, Ægir/Boulevard Ævenue Collaboration Saison (Min favorit fra de norske polet.)



Pilsner

Pils er en øltype som ble utviklet i det 19. århundre i byen Pilsen i Bøhmen (da i habsburgerriket, nå i Tsjekkia). Frem til 1840-tallet hadde bøhmisk øl rykte på seg for å være av svært varierende kvalitet. I 1839 besluttet innbyggerne i Pilsen å grunnlegge et eget borgerbryggeri, *Bürger Brauerei*, som skulle brygge øl etter bayersk oppskrift.

Forskjellen på ekte pilsner og den nå internasjonalt dominerende «carlsberg-pils-stilen», er at ekte pilsner er mye mer fullstendig i fargen – nærmest ravgul. Ølet har dessuten god fylde, det har en spesiell aroma, kremaktig med en antydning av gjær og brød. Ettersmaken er lett bitter og tørr takket være en god dose saaz-humle.

Passer til alt egentlig. En pils er ikkje så fremtredende som andre øl sorter. Og er en god erstatning for vann til alle måltider med varm mat.

Stout

Stout er et mørkt øl laget med stekt malt eller brent bygg, humle, vann og gjær. Stouts var tradisjonelt den fellesbetegnelse for de sterkeste eller stoutest porterene, produsert av et bryggeri. Den første kjente bruken av ordet stout for øl var i et dokument datert til 1677 funnet i Egerton Manuscript, der det står beskrevet at en stout øl var en sterkøl ikke en mørk øl.

Det finnes en rekke varianter, inkludert Baltic porter, tørr stout og imperial stout.

- Dry or Irish Stout. Irsk stout eller tørr stout (i irsk, LeAnn dubh, "svart øl") er svært mørk eller rik på farge og den har ofte en "stekt" eller kaffe-aktig smak.
- Imperial stout, også kjent som russisk imperial stout eller Russian imperial stout, er en sterk mørkt øl eller stout i den stilen som ble brygget i det 18. århundre av Thrale bryggeri i London. Ofte sterkere en vanlig stout med sine 9%.
- Porter historisk sett er de ingen forskjell på stout og porter. Og de krangles mye i ØL verdenen om dette. En sterk porter ble kaldt en Stout før i tiden men er i dag to forskjellige ØL. Mer om Porter senere.
- Milk stout (også kalt søt stout eller krem stout) er en stout som inneholder laktose, sukker fra melk. Fordi laktose er unfermentable av øl gjær, legger det sødme, kropp og kalorier til ferdig øl. Milk stout ble hevdet å være næringsrik, og ble gitt til ammende mødre, sammen med andre stouts, for eksempel Guinness.
- Oatmeal Stout eller Havregryn stout er en stout med en andel av havre, normalt maksimalt 30%, lagt under bryggeprosessen. Selv om en større andel av havre i øl kan føre til en bitter ettersmak.
- Chocolate stout er et navn brygere noen ganger gir til brygget vis de bruker en større mengde mørkere og mer aromatisk malt, spesielt sjokolade malt - et malt som er blitt brent eller kilned inntil den får en sjokolade farge.

Gode eksempler: Kanskje den mest kjente Guinness

Porter

form for mørkt overgjæret øl, med opphav i London. Øltypen slo gjennom tidlig på 1700-tallet, men det var ikke før ca. 1820 at ølet fikk den formen det har i dag. Det skal ha fått navnet sitt etter det engelske ordet for «bærere» («porters») som skal ha likt dette ølet.^[1] Porter var enklere og billigere å brygge enn andre øl på den tiden, og det førte til fremveksten av store relativt industrialiserte bryggerier som gjorde eierne svært rike.

Ølet passer godt sammen med mørk sjokolade og ble derfor ofte servert til sjokoladekake.



Lager (øl)

Ordet **lager** brukes som begrep for **undergjæret øl** i den **engelskspråklige** verden.

Ordet er av tysk opphav, og betegner den måten å brygge øl på som ble utviklet i **Bayern** i løpet av 1800-tallet. Der begynte en å lagre ølet i kjølige grotter, samtidig som en utviklet gjærstammer som arbeidet ved lavere temperaturer enn vanlig. Hovedgjæringen foregår ved 5-9°C, mens ettergjæringen gikk over lang tid (inntil et halvt år) ved temperaturer ned mot 0°C. Lager blir vanligvis filtrert når ettergjæringen er fullført, og ølet modnes ikke videre på fat og flaske. Holdbarheten er generelt lang; lager av **pilsnertype** kan lagres noen måneder uten å tape smak og aroma; sterke sorter i ett år eller mer.

Etter at problemet med kjøling lot seg løse teknisk mot slutten av århundret, ble undergjæring den dominerende metoden, og lagere overtok ølmarkedet i de fleste land. Samtidig som brygging i økende grad ble storindustri, har en presset ned lagringstiden. Tradisjonelt var tre måneder vanlig ettergjæringstid; i

dag finnes det øl på markedet som ikke er lagret mer enn to uker.

I Norge og Skandinavia for øvrig ble aldri betegnelsen «lager» særlig utbredt. I Norge brukte man fellesbetegnelsen **bayersk øl** i det 19. århundre, men med pilsnerølets introduksjon på slutten av **1800-tallet** (som også var undergjæret, men framstilt med lysere **malt**), kom «bayersk øl» til å bety mørkt, undergjæret øl i Norge. Lager med høyere alkoholgehalt har vært kalt **export** og **bokkøl**. Fram til 1972 var et lyst lettøl i handelen i Norge under navnet **Lagerøl**. Dette ble avløst av **Briggøl** som ble produsert fram til 1987.

I opphavlandet **Tyskland** er heller ikke betegnelsen «lager» mye brukt. Spesielt i Bayern omtales lyse og mørkere lager som henholdsvis «helles» og «dunkel». «Bock» er mørke og sterke lager. Utenom engelskspråklige land har betegnelsen lager skiftende utbredelse. Den er mye brukt i Østerrike og Sveits, og til en viss grad i Tsjekkia; mindre i Nederland. Den brukes også mye i **Latin-Amerika**.

Passer til alt egentlig. Hakkert mørkere en pilsen men samtidig ikkje så fremtredende som andre øl sorter. Og er en god erstatning for vann til alle måltider med varm mat.

Godt eksempel på en god Lager: Brooklyn Lager



Hveteøl

Hveteøl er øl som er brygget med en viss andel hvetemalt ved siden av byggmalt. I Tyskland kreves et hveteinnhold på minimum 50%. Brygging av øl på hvete går tilbake til oldtida; kanskje tilbake til tider da korn ikke ble dyrka i renkultur, men flere sorter i blanding.

I dag er Tyskland ledende i produksjonen av hveteøl, men også Belgia har tradisjon for hveteøl. I nyere tid har hveteøl blitt populært i USA, særlig på Vestkysten. Også norske bryggerier har i seinere år begynt å framstille hveteøl.

De aller fleste hveteøl er overgjæra og ikke filtrert. De har derfor bunnfall, og tappa i glass får de en blakk, lys farge. Hveten gir en generelt lysere farge enn bygg.

I Tyskland og flere andre land benevnes hveteøl med adjektivet «hvit» (*weissbier*, *witbier*). Opprinnelsen til karakteristikken er usikker, men den kan stamme fra den tida da undergjæra øltyper begynte å ta over markedet på 1800-tallet, og «hvitt øl» dermed ble en betegnelse på alt overgjæra øl – overgjæring gir et hvitere skum enn undergjæring. En annen forklaring er at *weiss* er en sørtyisk dialektform av *Weizen* (hvete

Det finnes også variasjoner av dette brygget:

- Weissbier vanlig hveteøl, som vi forbinder med Erdinger.
- Witbier Top gjæret øl ofte litt mer uklar i fargen. Differansen ligger i bruken av krydder blandinger i tillegg til bruk av Humle.
- Dunkel Weissbier. En mørk variant av Hveteøl litte produsert av bryggerier. Den vanlige bygg maltet erstattet med mørkere malt en i en vanlig hveteøl.

Litt som pilsner og Lager passer dette ølet til de meste. Men kanskje spesielt til supper hvit kjøtt.



Om Juleøl



Før vi slår oss løs på årets store Jule ØL test, utført av øl akademikerne i Nore Neset Mannskor må vi se litt nærmere på fakta. Hva er egentlig jule øl? Hvor kommer tradisjonen fra? Hele den vestlige verden drikker nå ØL til mat da spesielt til Jul. Og de fleste bryggerier rundt om kring med respekt for sitt brygg stiller nå med sitt eget jule øl i butikken så tidlig som November. Men det er noe ekstra artig med jule øl som ikkje jeg viste som dere nå skal få vite. (Jeg blade mye på nettet å prøvde å samle fakta sammen å skrive en tekst om emnet men greide ikkje å gjøre de bedre en de som sto på <http://www.øl-akademiet.no> at de ble kopiert og de ble limt inn bilder og redigert. Beklager dette men synes at dette var glimrende skrevet fra før)

Øl ble som tidligere nevnt brygget for 6000år siden, men jule ølet er bare 1500 år gammelt. Tradisjonen med å drikke julen inn med øl er lengre enn selve julefeiringen? Man feiret ikke jul, man drakk jul! Våre forfedre feiret solens tilbakekomst med sterkt og godt øl – til både seg selv og gudene. Når vinteren var på sitt kaldeste og mørkeste ble øl ofret til gudene for at solen skulle vende tilbake. Denne hedenske tradisjonen ble tatt opp i kristendommen. Juleølet overlevde kristningen av landet fordi folk nektet å gi avkall på det og har i dag blitt en viktig tradisjon for oss Nordmenn.

Juleøl er for første gang nevnt i teksten Haraldskvedet fra år 900. Der står det: "ute på havet vil kongen drikke jol og ta opp Freys lek". Ellers sto øldrikking sentralt i Håvamål, boken for skikk og bruk. Det var egne vedtekter for drikking i henhold til drikkegilder. Det het blant annet at

”når ølet går inn går vettet ut, men at de som igjen drikker får sitt vett igjen.”

Jul kommer fra det oldnorske yllir (Ægir har sitt eget julebrygg med dette navnet), som de mener har betydd *”den som steller til moro”*. Det var harde krav til brygget. Julen skulle drikkes, og var det ikke minst to slagsmål pr. liter hjemmebrygget øl var ikke ølet noe tess. Sovnet man var det et sikkert bevis på at ølet ikke var sterkt nok.

Selve ordet jul kommer fra *”å drikka jol”*. Det ble drukket sterkt og godt øl til vinterfesten julablot for å feire solens tilbakekomst. De feiret både seg selv og gudene. Det ble ofret øl til gudene mens vinteren var på sitt mørkeste og kaldeste, for å få lysets krefter til å seire så solen kunne vende tilbake og gå mot sommer. Mørkets makter måtte atter gi tapt. Odd Børretzen sier det så pent: *”man har alltid brukt guder som unnskyldning for sine motiver og som offerdrikk. Den gang var det for å finne elskov, gleder, latter og for å glemme sine indre demoner.”*

Til å begynne med var jol en hedensk fest som ble feiret over hele Europa i desember og januar. Minst tre naboer skulle samles og ta med seg en bestemt mengde øl til fellesskapet, hvor de drakk til ære for Frøy og Odin, for at sola skulle komme tilbake og for godt år og fred. Det ble også drukket minneskåler for sine avdøde og helteskåler der man ga lovnad om noe i fremtiden. Etter hvert gikk tradisjonen inn i kristendommen, og det å drikke jol ble et viktig redskap i kristningen av Norge.

Tradisjonen med ølbrygging ble innført ved lov av Olav Tryggvason. Det heter at helgenen for bordets gleder, St. Martin av Tour skal ha kommet til Olav Tryggvason i en drøm og påbudt han å gi de gamle hedenske skikkene et kristent innhold. Rundt år 1000 ble vintersolvervsfesten en tradisjon hvor man brygget sterkt øl og skålte til ære for Krist og Maria. Teksten i Gulatingsloven ble tilpasset den nye troen med betegnelsen jol (jul) og ikke Kristmesse (Christmas) som det kalles i andre land.

Gulatingsloven:

”Enno ei ølgjerd har me lov å gjera, husbond og husfru like mykje malt kvar, etter vekt, og signe det jolenatti til takk frå Krist og Sankta Maria, til godt år og fred. Um so ikkje vert gjort, skal det bøtas med tre merker til biskopen. Men um nokon sit soleis tre vintrar at han ikkje gjer ølgjerdene,

eller greiar dei bøtene som me har lagt på for kristendommen vår, og han vert sannskyldig i det, då har han forbrote kvar penning av godset sitt. Det eig kongen vår halvt, men halvt biskopen. Um han ikkje vil det skal han fara ut or riket åt kongen vår”

De var ikke nådige, og det vanket bøter på de som ikke fulgte loven og brygget juleøl. Brøt du loven tre år på rad så mistet du hele gården til kongen og biskopen, og kunne ende opp som landsforvist i tillegg. Vi skal være glade for at loven om ølbryggertradisjonen var så streng slik at den fikk vokse frem. Det gjør at vi kan skåle i juleøl i dag.

I tradisjon tro skulle ølbryggingen starte tidligst 14 dager før jul, og være avsluttet til den 21. desember på Tomas brygges dag (navnet etter Tomas tvileren i Det Nye Testamentet). Ølet skulle brygges av gårdens beste korn og tilsettes sirup, tobakk og sukker for at det skulle bli sterkt. Ølet ble og krydret med einer og ulike urter som pors. I en av lovparagrafene het det til og med at man måtte bruke like mange kilo korn som husbonden og husfrua på gården veide til sammen.

Å brygge godt øl ga høy status og man kunne tiltrekke seg oppmerksomhet ved å brygge noe originalt. Ølet skulle som nevnt være brygget av gårdens beste korn, det kunne krydres med einer, pors og forskjellige urter avhengig av hva som var å få tak i der man bodde. Bryggeren sto fritt til å eksperimentere og bruke nye smaker i brygget for å fremheve sin personlighet eller originalitet. Hver region hadde sine mattradisjoner og ulik tilgang på urter og ingredienser.

På 1920 tallet ville direktør Haakon Bøhn ved Christiania Aktiebryggeri brygge et spesialøl til jul, men ble nektet av myndighetene. Direktøren ble arg og erklærte at han uansett ville brygge da det var påbudt av Olav den hellige gjennom lov, da bøyde myndighetene av.



Tradisjon og overtro

De var veldig overtroiske de gamle forfedrene våre, og for å holde unna tusser og troll, og sørge for å få et godt og sterkt juleøl, var det mange ritualer å følge:

- Bryggeketret ble vigslet med ild.
- Man slengte ut det første ølet til trollmaktene, her har du ditt!
- Kniv i bryggeketret.
- Hang et stål på utsiden av bryggeketret.

I tillegg brygget man etter været og fulgte med på advarsler; måne, sol, flo, fjære, vind og vær. Når gjæret skulle tilsettes måtte man skrike i stampen for å skremme den i gang. Gjær var noe mystisk, og egentlig ikke engang oppfunnet ennå så de viste ikke helt hva det var, i motsetning til humle som ble dyrket i hele Norge.

Styrken på ølet sa noe om hvor stor ære du gjorde på Krist og Maria, Jo sterkere øl, jo større ære. Det var sågar egne inspektører som reiste rundt og kontrollerte at ølet ble brygget etter beste evne. Historien forteller at de hadde plikt å besøke inntil tre gårder hver dag, og de skulle tilbys overnatting ved behov.

Prestene måtte også drikke øl, og ble ikke folk fulle var det et tegn på at ølet ikke var sterkt nok. Svakt øl bragte skam over bonden. Ølet var da forhekset eller forbannet. Heksene ble ofte beskyldt for å ha pisset i ølet (kan det være derfra vi har det med å kalle smaksvakt øl for piss?) I dag vet vi at det var fordi de var uheldige under bryggingen.

I jula skulle man holde fred. Første del av jula var forbeholdt familien, også jakt var forbudt. 2. juledag begynte den sosiale og utadvendte delen, og jula kunne vare helt til påske.

Hei skål!

Det var store mengder øl Gulatingsloven påbød å brygge og yte til fellesskapet, og det var ikke til å komme unna at man ble betydelig full. Det var nok også meningen for det å være beruset var nemlig betraktet som å vise religiøs ærefrykt! I dag bør vi tenke over at de store festene med alt det sterke ølet bare ble holdt noen ganger i året; solvervsfestene ved vår- og høstjevndøgn, og ved seremonier knyttet til fødsel, bryllup, død og lignende. Resten av året drakk de et svakere øl som kan minne om dagens lettøl.

Skålskikkene våre endret seg under reformasjonen. Vår Herre skulle ikke lenger være med i skålingen, og i stedet for å drikke til ære for kristendommens helgener drakk man hverandres skål. I de finere lag av samfunnet drakk man av små sølvskåler, og vi fikk ordet SKÅL. Ølbollen rakte man til den man ville ære med sin skål. Det er en kuriøs side ved vår skandinaviske måte å skåle på, vi innførte ikke skikken med å ønske hverandre god helse som er vanlig ellers i Europa, for eksempel prosit, na zdrowje og salud.

Hva er juleøl?

Juleøl er i likhet med annet øl brygget på malt, humle, vann og gjær. Det er forholdene mellom ingrediensene og bryggerimesterens kunnskap om brygging som skaper de spennende forskjellene. Bryggeriene tilpasser juleølet til forskjellige typer julemat og lokale preferanser. I juleøl brukes det ekstra mye spesialmalt, karamellmalt og fargemalt, noe som gir en fin, rund sødmefylt smak. I gjæringsprosessen får ølene ulike preg av fruktighet, mens humlen med sin bitterkarakter skaper balanse mot sødmen og fruktigheten. Forskjellen på juleølet du får kjøpt på dagligvarebutikken og på Vinmonopolet ligger i alkoholstyrken.

JULEØL TEST av Lars Vegard Hatlem

Nå er de snart Jul igjen og de er tid for en ny Jule Øl test. Avisen skulle egentlig ut en uke før en de den er men 3-4 dager før Jul afften er forbedring. Så beklager folkens.

Årets Tester er blind tester av 17 typer øl. Noen fra Polet noen fra Butikken og noen alkohol fri. Først skal vi presentere Deltakerene, og deres kompetanse. (Testen er organisert av Lars Vegard Hatlem)

Så må de nevnes at i starten var de litt mye i glasset og de førte til følgende:

”Kun en person greide å drikke opp alt han fikk servert. Martin og Amund. Resten i følge Martin tokk med seg restene med hjem i dogy bag. PS: Amund måtte presses.”

Panelet Består av:

Jon Øyvind.

10års + erfaring med øldriking. 27års erfaring med Julefeiring.

Simund.

Har en brei og god erfaring med hansa/Borg. Ellers stort sett glad i lyst ØL.

Amund Vold

Som Den eldste Deltageren i paneller har jeg årelang erfaring med øl. Konsumering BRING IT!

Martin

Bryggemester i Tamt Øl Bryggerier. Lang erfaring gjennom brygging og drikking. Langt over gjennomsnittet gla i ØL.

Sverre

Veteranen i Panelet da Sverre var med i fjordårets Test.

Lars Vegard

Elsker ØL!

Trygve

Erfaren ØL drikker. Med Stor kompetanse i lag med Martin i Tamt bryggeri.



Hansa Juleøl fra Polet. Alkohol%: 6,5% Pris: 32,80,- Nummer: 1		KOMENTAR: Trygve kunne vedde huset på at dette ølet var Hansa Julebrygg. Lettdrikelig, God for nybegynnere.
Sødme 1-6	4	Sigmund: Munkholm
Biterhet 1-6	2	
Fylde 1-6	3	Trygve: Dette bærer preg av Industri
Smak 1-10	6,5	
Tipet Prosent	4,5	
Tipet Pris	19,-	
Farge	Mørk, Rødelig Preg	
Passer til	Til Salt Mat og Alene	



Ægir Julebrygg fra Butikk Alkohol%: 4,7% Pris: 68,90,- Nummer: 2		KOMENTAR: Martin: Fin øl Kinn Julefred (Red. skive bom dette er fra butikk) SVERRE: GARANTERT HVETE ØL!
Sødme 1-6	3	Jon Øyvind: Tamt Brygeri (Kudos)
Biterhet 1-6	3	
Fylde 1-6	3	Veldig god Humle ettersmak av ingefær.
Smak 1-10	7,5	
Tipet Prosent	4,7	
Tipet Pris	56,-	
Farge	Lys Karamel	
Passer til	Lyst Kjøtt som Kalkun	

Tuborg Juleøl fra butikk Alkohol%: 4,5% Pris: 34,90,- Nummer: 3		<p>KOMENTAR:</p> <p>AMUND: FOCK MUNKHOLM</p> <p>Sverre: Smaker piss.....</p> <p>Kjedelig, kandissukker overdose</p> <p>Men alle er enige: Hansa julebrygg tipet!?!?!?</p>
		
Sødme 1-6	4	
Biterhet 1-6	3	
Fylde 1-6	3	
Smak 1-10	5	
Tipet Prosent	4,5	
Tipet Pris	20,-	
Farge	Mørk gyllen	
Passer til	Grei allrounder	

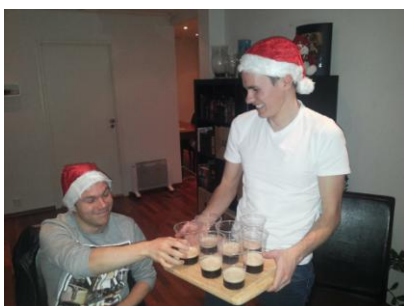
Aass Uten Juleøl fra butikk Alkohol%: 0% Pris: 8,90,- Nummer: 5		<p>KOMENTAR:</p> <p>Bra Alkoholritt</p> <p>Munkholm</p> <p>Munkholm igjen denne gangen har jeg rett (Amund)</p> <p>Får ikkje spesiell Julestemning av denne.</p> <p>Mye vørtersmak</p>
		
Sødme 1-6	3	
Biterhet 1-6	3	
Fylde 1-6	3	
Smak 1-10	5	
Tipet Prosent	0	
Tipet Pris	19,-	
Farge	Veldig Lyst	
Passer til	Passer for sjåføren	

BESTE
Alkoholrie

Ringnes Juleøl fra butikk Alkohol%: 4,6% Pris: 31,90,- (0,5l) Nummer: 4		<p>KOMENTAR:</p> <p>Amund ga 6 i Biterhet? Har du smakt dobbel IPA?</p> <p>Dette smaker skitt Mannskit.</p> <p>Æsj..</p> <p>Martin komenterte: Dette burde vert gratis gi de vekk er ikkje værdt pengene.</p>
		
Sødme 1-6	4	
Biterhet 1-6	3	
Fylde 1-6	2	
Smak 1-10	2	
Tipet Prosent	4,5	
Tipet Pris	24,-	
Farge	Mørk gyllen	
Passer til	Ingingting styr LANGT UNNA!	

Hansa Julebrygg fra butikk Alkohol%: 4,5% Pris: 28,90,- Nummer: 6		<p>KOMENTAR:</p> <p>Det fleste tippet her Ringness Julebukk Noen tipet Ægir</p> <p>Men alle er enig Overaskende god</p> <p>Favoriten så langt.</p>
		
Sødme 1-6	4,5	
Biterhet 1-6	3	
Fylde 1-6	5	
Smak 1-10	7,8	
Tipet Prosent	8	
Tipet Pris	40,-	
Farge	Lysmørk	
Passer til	All Julemat	

BEST
BUY



Munkholm fra butikk Alkohol%: 0% Pris: 10,90,- Nummer: 7		KOMENTAR: Martin: Alkoholritt har høyere kompetanse en dette svarte blankt. Han sa også at han lukter gjæren i denne.
Sødme 1-6	4	Vanskelig trodde vi hadde drukket munkholm tidligere Jon Ø
Biterhet 1-6	2	
Fylde 1-6	3	
Smak 1-10	4	
Tipet Prosent	0	
Tipet Pris	10,-	
Farge	Lys	
Passer til	Passer til Grandis (Amund)	

Hansa Juleøl fra butikk Alkohol%: 4,5% Pris: 32,80,- Nummer: 9		KOMENTAR: Trygve: Nøgne Ø God Jul?! Juleøl for dem som ikkje er så spesielt glad i Juleøl. LVH
Sødme 1-6	4	Ikkje verst, men litt litte allround smak. Sverre
Biterhet 1-6	4	
Fylde 1-6	4	
Smak 1-10	7	
Tipet Prosent	6%	
Tipet Pris	47	
Farge	HalvMørkt	
Passer til	Alt da spesielt til ribbe	

Kinn Julefred fra polet Alkohol%: 6,5 % Pris: 109,90,- (0,75l) Nummer: 8		KOMENTAR: På denne Ølen ble alle øl fra top sjiktet tippet. Men alle var enig dette var bra greier. Denne skal kjøpes igjen.
Sødme 1-6	5	Denne skal kjøpes igjen.
Biterhet 1-6	4	
Fylde 1-6	4,5	
Smak 1-10	8	
Tipet Prosent	7%	
Tipet Pris	55,-	
Farge	Mørk Sjokolade	Mate og Alene
Passer til		



Nøgne Ø God Jul fra Polet Alkohol%: 7 % Pris: 77,50,- Nummer: 10		KOMENTAR: Masse kommentarer til dette. Den smakker litt kafi, er tung og drikke. Trivilig bål i følge Amund. Overall dette er nydelig alene bare å sitte å nytte dette ølet.
Sødme 1-6	2	Overall dette er nydelig alene bare å sitte å nytte dette ølet.
Biterhet 1-6	4	
Fylde 1-6	5,5	
Smak 1-10	9	
Tipet Prosent	8%	
Tipet Pris	60,-	
Farge	Svart	
Passer til	Du kosser deg med denne, til maten og alene.	

**BESTE
Fra POLET**

Tamt bryggeri fåes eksklusivt Alkohol%: ?% Pris: ? Nummer: 11	X	KOMENTAR: Dette er hjemme brygget i testen. Må vendes litt til men meget bra greir med en 7 i smak danker. Hjemme brygget ut mange av ølene i testen.
Sødme 1-6	4,5	
Biterhet 1-6	3,5	
Fylde 1-6	4	
Smak 1-10	7	
Tipet Prosent	6,5	
Tipet Pris	50,-	
Farge	Nøtteaktig	
Passer til	Passer til Alt	

Nøgne Ø underlig Jul fra Polet Alkohol%: 6,5% Pris: 73,4.- Nummer: 13		KOMENTAR: Trygve er kommet så langt at han virkelig hatter jule øl. Lukter skam godt. Mye Nellik smak. FML begynner å bli tungt dette (Martin) WTF sterk lukt av et eller annet. Martin savner Jordbær IS
Sødme 1-6	3	
Biterhet 1-6	4	
Fylde 1-6	5	
Smak 1-10	6	
Tipet Prosent	6%	
Tipet Pris	55,-	
Farge	Brun Jul	
Passer til	Å nippe til Alene	



Jon Øyvind Vant Pris for beste sjegg under årets Test.

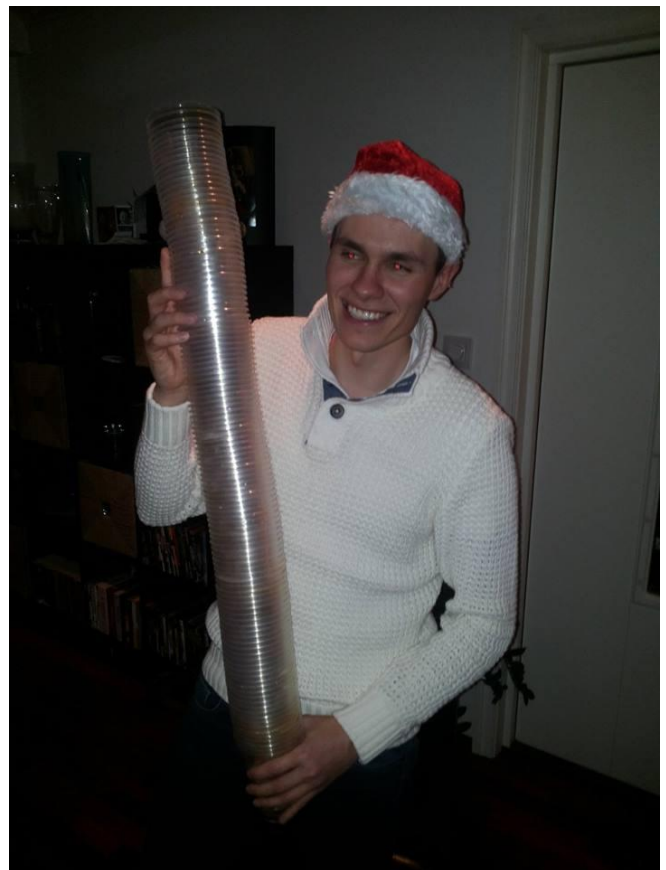
Erdinger fra Polet Alkohol%: 5,6% Pris: 54,10,- Nummer: 12		KOMENTAR: Erdinger er tippet av samtlige eksperter. Dette smaker ikkje Jul. Minner ikkje om Jul. Hører ikkje til Julen. Jer er lei ØL (Sverre)
Sødme 1-6	2,5	
Biterhet 1-6	3	
Fylde 1-6	3	
Smak 1-10	5,5	
Tipet Prosent	6,5	
Tipet Pris	45,-	
Farge	Pilsner farge med grums	
Passer til	FEST	

Ringness Julebock fra Polet Alkohol%: 9% Pris: 41,2,- Nummer: 14		KOMENTAR: Begynner å bli innkompetent på å vurdere Juleøl. Tipper Berentsen da jeg ser andre har tippet det. (Sverre) (PS dette var Jon Ø sin favoritt inn i testen):VELDIG ORDINÆR! Ikke noe, Berentsens juleøl. Jon Ø
Sødme 1-6	5	
Biterhet 1-6	3	
Fylde 1-6	4	
Smak 1-10	6,5	
Tipet Prosent	6	
Tipet Pris	42,-	
Farge	Mellon (Jon Ø)	
Passer til	Alene fult hus hos NNMK	

Ægir Ylir fra Polet Alkohol%: 7 % Pris: 69,90,- Nummer: 15		KOMENTAR: Trygve lurer på om dette er dagens vinner? Trygve har utalt før at Ægir ikkje var favoritt. Panelet er enig om at dette var gode greier. Utenom Amund som sier askesmak? WTF?!
Sødme 1-6	4,5	
Biterhet 1-6	3	
Fylde 1-6	5	
Smak 1-10	8	
Tipet Prosent	7,5%	
Tipet Pris	60,-	
Farge	Vanlig mørk	
Passer til	Mat da (Dessert i parentes?)	

Nøgne Ø Julesnadder fra butikk Alkohol%: % Pris: 47,90,- Nummer: 17		KOMENTAR: Nå steg entusiasmen. Amunds favoritt LVH mener de er testens bitreste. Men alle er enig en av de beste Ølene.
Sødme 1-6	4	
Biterhet 1-6	4	
Fylde 1-6	4	
Smak 1-10	7,5	
Tipet Prosent	6,5	
Tipet Pris	59,-	
Farge	Lys mørk	
Passer til	Alene fest og mulig litt mat	

Berentsens fra butikk Alkohol%: 4,6% Pris: Nummer: 16		KOMENTAR: Berentsens? Amund skriver bare fysj og æsj. Dette var skuffende av Berentsens som tidligere har fått ganske god karakter.
Sødme 1-6	2	
Biterhet 1-6	3	
Fylde 1-6	3	
Smak 1-10	4	
Tipet Prosent	4,5	
Tipet Pris	30,-	
Farge	Utvanet kaffi	
Passer til	Ungå denne	



Da var årets JuleØl test åver for denne gang. Det ble noen glass. PS Det er ikkje alle.

Vi trenger flere boliger for salg!

Vi opplever eventyrlig salg og ønsker flere boliger til våre kunder.

Kontakt oss for en GRATIS vurdering av Deres eiendom.

Tlf: 56 30 32 30

PRIVAT megleren
Bjørnefjorden

