

Industrispionage hos Tawøls bryghus i Ans

"Hej Torben,

Du er hermed tilmeldt som nr. 16 på håndbryggerlisten. Vi ved ikke hvordan det går med listen, men du skal nok ikke regne med at komme inde i "varmen" sådan lige med det samme. Men det skader i hvert fald ikke at stå på ventelisten. Du kan altid se forbi en lørdag når der brygges. Så kan du dufte lidt til faget.

*m.v.h.
Peter Baggerman"*

Setup

I sommers gav min kone mig et medlemskab af TawØl. Jeg meldte mig efterfølgende til håndbryggerlauget, men fik så ovenstående nedslående besked. Intet finanslovsforlig ville kunne fjerne ventelisten indenfor endelig tid.

Godt der så endelig blev taget initiativ til Ulstrup Whiskey og Øllaug, hvor planlægningen af brygningsfaciliteterne står for døren.

Jeg var til Ølsmagning i TawØl og kom til at sidde sammen med Lars, der lægger hus til Ans Bryghus. Han var så flink at invitere mig med til en bryggedag 5/11-2005, hvilket jeg naturligvis sagde ja til.

Jeg besluttede på dagen at spørge alt hvad jeg kunne, og tog et par billeder af udstyret. Jeg havde desværre kun mulighed for at tage billeder med min telefon, så billedkvaliteten er ikke i top – jeg har også hørt at spionfotos skal være lidt mystiske.

Jeg håber vi kan få lidt inspiration af dette, til når vi skal indrette vores lille bryghus i Ulstrup. Alle kommentarer er de brudstykker jeg fik fat i, så det skal betragtes som amatørjournalistik, uden garanti.

Jeg håber vi i løbet af de næste par måneder kan få afstemt bryggegruppens forventninger til bryggefaciliteterne, således vi kan være klar med et færdigt økonomioplæg til generalforsamlingen i februar 2006.

Installationen

Ans bryghus har en relativ stor kapacitet (150-200 liter øl ad gangen). Mange af de tiltag der er gjort for at få dette flotte hus i stand, er baseret på at kunne håndtere det miljø der opstår når et par hundrede liter øl koger for fulde gardiner i et lille rum.

Rummet er indrettet af laugets medlemmer gennem nogle måneders hårdt frivilligt arbejde, og det ser rigtig flot ud.



Figur 1 Hovedinstallationen – det store mæskekar.

Rummet er beklædt med klinker på hele gulvet, og alle vægge til næsten loftshøjde. På Figur 1 ses den store varmegryde, der bliver brugt til mæskning. Den står på en platform, således væsken kan tappes ud uden brug af pumpe.

På væggen øverst ses automatikken til temperatur regulering. Karret har været brugt som kogegryde på et plejehjem.

Der er et rørsystem (med pumpe) som gør at væsken kan pumpes rundt i rørsystemet og ned i gryden igen (cirkulation). Der er to tappehaner i bunden (en til spand og en til afløb), samt 4 tappesteder ved kogeøen (Figur 2).

El og vand er installeret der hvor det skal bruges, og der er flexslanger på det meste.



Figur 2 Kogearrangement.

Selve kogningen foregår i mælkejunger over gas. Til at tage det værste damp, er der et stort emfang. Der er en del løse riste til at sætte ting, der skal dryppe af på.



Figur 3 Overdådige installationer – når man nu er igang.

Der er et gulvafløb, til at tage al væske – efter min mening et *must*.



Figur 4 Under risten med fustaser anes gulvafløbet.

Desuden skal man have rigeligt med spande til at omhælde, skylle og descinficere i.

Øllet

Forberedelse

Brygningen startede klokken otte. Da jeg skulle køre min kone til lufthavnen, kunne jeg først møde klokken godt 10. Det vil sige, al udregningen og teori fik jeg ikke meget med af. Det havde de også forberedt inden bryggedagen.

Alle opskrifter dokumenteres i BeerCalc – en hjemmeside, der er brugt af håndbryggere til at regne på nye opskrifter, samt at dele disse med andre.

Alt opmåles nøjagtigt på forhånd, lagerliste opdateres.

Installationer gennemgås før brygning, så man ikke lige står og løber tør for gas midt i det hele.



Figur 5 Her står Peter, Lars og Kaj og grubler.

Fremstillingen

Formaling

I Ans har de et ret velassorteret bryggelager på et gammelt høloft. Der er alt i udstyr (måleglas, gravity måler, tappepumper) og gæringstanke. Af råvarer er der Malt, humle, m.m. En vægt skal der jo også til.



Figur 6 Her ses gæringstanke i alle størrelser.

Malten bliver vejet af og formalet lige før start (så aromaen holder sig).



Figur 7 Maltmøllen - en ret stor model skal der til de mængder.

Mæskning

Da jeg mødte op omkring kl. 10 var mæskningen allerede igang. Jeg frygtede at det kunne blive en lang dag, hvor jeg bare blev placeret i et hjørne for at kigge. Men heldigvis nej. Jeg blev øjeblikkelig bedt om at røre i gryden (Figur 8). Og det er tungt manuelt arbejde. Dejligt!



Figur 8 Mæskningen.



Figur 9 Lars og Kaj vil osse røre.

Efter endt mæskning blev urten tappet ned i 4 mælkejunger (Figur 10), der allerede var blevet sat blus under. Urten blev tappet gennem mæskekarrets bund si (anes på Figur 11), og en finere si. Fuld gas under blusset.



Figur 10 Tapning af urt.



Figur 11 Den store bund si.

Varmt vand (max 80 grader) efterhældes til at få de sidste sukkerstoffer ud af malten (ca. 1/3 mængde af mæskesaften efterhældes).



Figur 12 Efterhældning af varmt vand.

Kogning

Så blev det hele bragt i kog. Når det koger dannes der skum – ja det koger over. Peter kunne et trick med en sprayflaske med vand, for at få skummet til at lægge sig – men han var jo vist også brygmester.



Figur 13 Gå væk skum.

Da urten var bragt i kog i alle 4 junger skulle humlen tilsættes. Den blev tilsat af flere omgange efter nøje beregninger af opskrift.



Figur 14 Humlen er afvejet og klar til at putte i gryden.

Men ellers var det her frokostpausen kom ind i billedet. Og det er en historie for sig. Men det var vanskeligt at løsrive sig for at komme videre med øllet.

Klar urt (tilsætning for at klare øllet) blev kogt med til sidst.

Omhældning til Gæring

Da der ikke var ”strømper” nok på lager, blev humlen puttet direkte i urten. Derfor var det nødvendigt at si øllet en gang til gennem mæskekarret (som naturligvis var blevet rensset for mask i mellemtiden), og så ned i jungerne igen.

Øllet skal køles inden det skal i steril tanke. Ved kogning fjernes ilt. Ilt er nødvendig i øllet for at gæringsprocessen kan starte i tide. Derfor er det bedst at omhælde i kold tilstand for at få øllet iltet, selvom det kunne virke mere "sikkert" at hælde i gæringstanke med det samme og så et låg på.

Og se så herunder. Low-tech – Det virker bare!



Figur 15 Hurtig nedkøling. En gammel landmand må godt knibe en tåre her.

Sterilisering

Iodephor bruges til at desinficere alt der skal benyttes fra nu af i processen. Det er her fra alt kan gå galt. Bl.a. gærtanke og fustaser rengøres, og kun med den bløde side af svampen, for ikke at skabe ridser, hvor der kan sætte sig spændende sager.

Efter tankene er rengjorte, må man ikke putte fingrene i, eller hoste i øllet. Øllet hældes ned i gæringstankene – igen gennem en steriliseret si.

OG (Original Gravity) måles, og det beregnes hvor meget rent kold vand der skal påfyldes, for at opnå den værdi der står i opskriften.



Figur 16 Peter måler her hvor meget vand der skal i.

Gæren er startet 5 dage i forvejen. Den er opformeret i vand ca. 3 dage før, så der er godt gang i den. Hældes i gæringstankene.



Figur 17 Gæren hældes i - det er en Belgisk overgær.

Lagring

Låg på og klar til lagring ved stuetemperatur. Bryggeriet har lagringsrum. Her finder de kære bryggere så ud af at der er mindre øl end beregnet. Men der findes ingen forklaring – underligt, da der skulle have været ca. 30 liter mere. Men jeg nåede som sagt ikke beregningerne i starten.



Figur 18 Lukket for omverdenen.

Tapning

Peter havde tilfældigvis lavet øl ugen før, og det skulle tappes på fustaser midt i det hele. Igen blev fustaser og al udstyr til tapningen rengjort i Iodephor. Selve tapningen foregik ikke i bryghallen, for ikke at "smitte" med den atmosfære der var under humlekogningen. Rummets vægge sejlede bogstavelig talt. Varmt og fugtigt var det.



Figur 19 Fustaser klar til påfyldning.

Frokost

Med mit spionkamera og næse for mad, havde jeg hurtigt opsporet gemmestedet for frokosten – på trappen op til maltlageret.

Under humlekogningen blev frokosten indtaget. Og hvilken frokost. Mørbrad, pålægsplanke, leverpostej og ost.



Figur 20 Det her skal vi have lært vores koner.

Og ikke mindst fik vi nogle øl Peter havde brygget – og som kun havde stået på flasker i en uge. ”Ufattelig gode efter kun en uge” – sagde han. Vi blev enige om at de nok kun kunne blive dårligere fra nu af. Og havde de ikke også lige en ansats til belægning i flaskehalsen? Ned med dem.



Figur 21 Velfortjent pause. Fra venstre: Kaj (ny), Lars (bryggeriejer) og Peter (brygmester).

Rengøring

Nå ja. Det skal jo være lækkert at komme og brygge næste gang igen. Slutrengøring ta'r ca. en halv time når man hjælpes ad. Og rummet er let at gøre rent med de kakler.



Figur 22 Spuling med koldt vand. Rengøring af alt. Svabning. Renkøring af rørsystemer.

Godt brugt kørte jeg hjem med en god og hyggelig oplevelse i Ans Bryghus.

Tak for at jeg måtte komme og kigge på.

Torben