

TEKST | **ANDREAS EIDEM RYEN**
 FOTO | **JOHAN ARNT NESGÅRD**

Ved klosterruinene på Tautra i Frosta er det i ferd med å sige ut en søtlig duft i den klare høstlufta. På innsiden av det åpne vinduet, i et gårdskjøkken med kjeler og en 200-liters blå dunk, syder det. Aktiviteten som foregår denne fredags ettermiddagen er derimot på langt nær så lyssky som det kan høres ut som. Jørn Gunnarson Anderssen (31) og Lars Støre Gullichsen (33) i Klostergården Håndbryggeri er nemlig i ferd med å brygge ølet som skal serveres til julebordsgjestene ved gården.

Stadig flere nordmenn har de siste årene begynt å brygge sitt eget øl. Noen brygger kun til eget bruk, mens andre driver såkalte mikrobryggeri. For Jørn Gunnarson Anderssen fra Frosta og Lars Støre Gullichsen fra Selbu har øl vært en lidenskap lenge, og de to kompisene møttes strengt tatt over en øl som en del av musikermiljøet i Trondheim. I fjor vinter bestemte de seg for å brygge helt fra bunnen av, etter først å ha brygget hver for seg ved hjelp av enkle bryggesett.

Lars Støre Gullichsen får det til å høres ut som om det er like lett å lage øl, som å drikke det:

– Alt du egentlig trenger er en kjøleboks, en stor kasserolle, gjæringskar og litt småting fra Clas Ohlson. Ut av det kan du få til veldig godt øl, sier Lars og viser til at Gahr Smith-Gahrnsen, som ble norgesmester i hjemmebrygging tidligere i år, hadde brygget 20 liter på kjøkkenet med enkelt utstyr. En del av premien var å brygge ølet i stor skala på Nøgne Ø, og ølet ventes nå på Vinmonopolet.

Meritterte er de selv også blitt. Under matfestivalen i Trondheim, og Trøndersk mesterskap for håndverk bryggeri, ble det 1. og 2. plass i kategorien mørk øl, 2. plass i kategorien mellomfarget øl, og 3. plass i kategorien lyst øl.

– Trondheim mikrobryggeri kom på 3. plass i mørkt øl-klassen, bemerket Lars stolt.

– Men en suksessoppskrift er faktisk vanskelig å gjenskape, sier han.

Jørn Gunnarson Anderssen forteller at ideen om å starte eget håndbryggeri passet fint inn som en videreføring av driften ved Klostergården – det godt etablerte serveringsstedet som hans far driver. Jørn og Lars kjøpte først et 50-liters bryggesett til 12.000 kroner, og ble etter hvert spurt om de ikke ville brygge større for salg på Tautra. De hadde allerede gått inn i ølbryggingen med hud og hår, og er nå begge lidenskapelige ølbryggere med interesse helt ned på enzymnivå. For å kunne produsere opptil 200 liter med øl har de tatt i bruk gårdskjøkkenet på Klostergården.

– Vi begynte å lese om moderne hjemmebrygging, og så har det tatt av litt, fastslår Jørn. Han forteller at de ville vite mer, og ha større kontroll på prosessen.

Hele produksjonen blir nå styrt av dem, og det meste gjøres for hånd. Målet er å brygge to ganger i måneden. Med utsikt til Trondheimsfjorden, og klosterruinene som nærmeste nabo, ligger alt til rette for en tilbake-til-røttene-opplevelse over kjelene. ▶▶



Het hobby: Av og til blir det så mye damp inne på gårdskjøkkenet ved Klostergården Håndbryggeri at Jørn Gunnarson Anderssen og Lars Støre Gullichsen ikke kan stå der.

Lei av pilsen fra butik Gunnarson Anderssen o



Ikke ser hverandre. Jørn rører i kjelen der vørteret koker med et hjemmelagd maskeror.

ken? I Klostergården brygger Jørn og Lars Støre Gullichsen på noe godt.



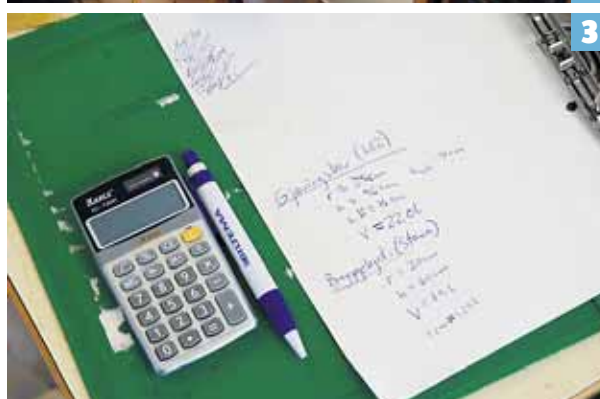
Siste hånd på verket: Lars Støre Gullichsen smiler fornøyd når han kan tappe øl over på flasker.

1 Ikke noe petimeter: Jørn måler mengden vørter med tommestokk – utradisjonelle løsninger er en del av sjarmen med hjemmebrygging.

2 I sekker: Mange av ingrediensene som Klostergården Håndbryggeri benytter seg av er bestilt fra Petit Agentur på Høylandet.

3 Viktige notater: Viktige opplysninger fra bryggeprosessen blir notert ned i ei bok. Av og til er det greiest å måle mengden brygg i centimeter.

4 Alkoholnivået: Ved hjelp av en såkalt oechslevekt kan Lars regne ut alkoholinnholdet ved å sammenlikne prøver fra brygget før og etter gjæring.





MIKROBRYGGERI

- Et Mikrobryggeri er et lite og lokalt bryggeri som produserer øl på klassiske bryggeritradisjoner. Trenden med mikrobryggeri kommer fra Storbritannia og USA, hvor det på 70-tallet dukket opp flere mindre produsenter som en reaksjon på de store bryggerienes nær monopolliknende status.
- I Norden var det danskene som var først ute med mikrobryggeri på nittitallet, mens man etter år 2000 har fått mange mindre produsenter også i Norge.
- Norbrygg, Norsk hjemmebryggerforening, fastslår at problemet med øl i Norge er at 70 prosent av det ølet koster er avgifter, samt at utvalget i butikkene er nirit. Løsningen er derfor å brygge hjemme – ølet blir minst like godt, det er kreativt, morsomt, lønnsomt, populært, individuelt og kultur, står det å lese på deres hjemmeside.
- Oslo Mikrobryggeri var det første mikrobryggeriet i Norge, grunnlagt i 1989.
- I Nord-Trøndelag finner vi i dag en rekke mindre ølprodusenter – se egen sak.
- Du trenger ingen bevilgning for å brygge til eget bruk, men skal det serveres eller selges, er man nødt til å ha det.

Les mer på www.norbrygg.no



◀◀ **I Norge kan** vi med sikkerhet si at det har det blitt lagd øl i minst 3.000 år. På flere steder i Nord-Trøndelag brygges det i dag øl inspirert av eldgamle tradisjoner, blant annet på Egge og på Inderøy (se egen sak). I middelalderen var øl en daglig drikk, og begrepet «ølfør» gjenspeilte hvorvidt en mann kunne følge ølskikkene eller ikke. Til fest ble det drukket et sterkt øl brygget på det beste malt, mens et svakere øl ble benyttet i det daglige. Ølet var spesielt viktig på steder hvor man ikke hadde tilgang på rent vann, siden sykdomsfremmende bakterier ikke overlever i øl.

Om et øl blir «ødelagt» er det derfor ingen muligheter for at man ender opp blind ved å drikke det, slik som med feilprodusert sprit.

– Har dere fått noen negative tilbakemeldinger fra noen?

– Jeg hørte en gang at noen mente at et av ølene smakte parfyme. Men det var en ukjent øltype for vedkommende, og vi hadde nok ikke presentert den godt nok. En annen påpekte at det smakte medisinsk, og avdekket faktisk at det var gått en liten infeksjon i ølet, sier Lars. I dag vasker de produksjonsutstyret med lut og syre, og desinfiserer flaskene i stekeovn før tapping.

– Hender det at dere er uenige under bryggingen?

– Det kan vi være, men det er veldig greit å være to, slik at vi får prøvd kunnskapen litt mot hverandre, selv om det ofte handler om argumentasjonens kunst, ler Lars.

På lageret inn til kjøkkenet er det fylt opp med sekker fulle av forskjellige sorter malt, det meste bestilt fra Petit agentur på Høylandet. Malten blir kvernet i en valsemølle med hjemmelagd trakt, drevet av en drill – egenlagde løsninger er en del av sjarmen – før maltet går i kjelene.

– Vi har satt opp ei oppskrift ut ifra at vi vil at ølet skal smake godt til kraftig julemat, sier Lars.

– Det er veldig spennende med forskjellige smaker, ja, å lage ting fra bunnen av selv. Og så er det spennende å se om man får det til, sier Jørn.

Etter knusingen av maltet blir maltet tilsatt i et meskekar – i Jørn og Lars sitt tilfelle to gryter som vanligvis brukes til sylting. Her blir maltet blandet med vann som holdes på en bestemt temperatur – enzymene i maltet oppfører seg nemlig ulikt på forskjellige temperaturer. I gryta hentes næringsstoffene ut av maltet ved at stivelse brytes ned til gjærbare sukkerarter.

– Vi mesker på en litt høyere temperatur enn vanlig. Dette fordi vi bruker alegjær, og ikke lagergjær som vanligvis brukes i juleøl. Når vi gjør det sånn, gir det mer fruktighet. Det gir mer smak og et mer spennende øl, forteller Jørn.

Etter meskingen skal vørteren med søtstoffene siles vekk fra mesken, før kokingen kan begynne. Til å sile har Jørn og Lars hentet hjelp fra nærmiljøet.

– Vi siler med et jordbærnett, og steinene som ligger i bunnen av silekaret er fjæresteiner som vi har plukket. Det fungerer faktisk veldig bra, sier Jørn.

Mens Jørn rører i kjelene under vørterkokingen – det er her denne søtligne dunsten forsvinner ut av vinduet og blander seg i høstlufta utenfor – gjør Lars seg klar til å tilsette humle. Faktisk så dyrker de humle selv bak klosterruinene.

– Har dere fått hjelp av nonnene i ølbryggingen?

– Ikke foreløpig. Før var det jo prestene som dro rundt og krevde at folk brygget øl. Det kunne de godt ha gjeninnført, sier Lars med et glis.

– Hva er det verste ølet dere har smakt?

– Vi har smakt en del øl med defekter og infeksjoner, men det blir fort kjedelig med den vanlige pilsen du får om du ber

■ ■ Før var det jo prestene som dro rundt og krevde at folk brygget øl. Det kunne de godt ha gjeninnført.

om en øl. Står det i tillegg «grill» eller «lite» på etiketten, betyr det stort sett at det er en tammere versjon av en vanlig pils. Men vi har da handlet den slags vi også, sier Jørn.

Begge er de mer interessert i øl fra små, lokale produsenter, som dem selv, men de har også favoritter blant de større produsentene.

– En varm sommerdag er det godt med lyse hveteøl, som tyske weissbier, eller belgisk saison. En belgisk wit, krydret med koriander og appelsinskall, er et annet godt alternativ, noe vi også produserer selv. Ellers er jeg fan av alt fra tsjekkisk pils til sterke, mørke spesialøl, sier Lars.

En av fordelene med å brygge sitt eget øl er at man ikke trenger å holde seg innenfor butikkenes 4,7-prosentgrensen. Ifølge Jørn og Lars er det vanskelig å lage spennende øl innenfor dette.

– Her kan vi teoretisk lage øl med opp til 22 prosent alkoholinnhold. Den samme grensen gjelder for øl som vin, forteller Lars.

For å forstå hva som skjer i prosessen som omdanner vann, korn, gjær og humle til øl, kan det være godt med noe basiskunnskap. Det er her at Jørns endelig kan dra nytte av årene på kjemilinja. Likevel understreker Jørn og Lars at det enkleste kan være godt nok.

– Ølbrygging er en vitenskap, men litt av sjarmen er at man ikke trenger å kunne så mye for å få til godt øl. Samtidig blir man aldri utlært heller. Hvis man virkelig vil ta den helt ut, så er det fullt mulig, forteller Lars.

Selv har Lars tatt øldommerkurs hvor han har lært seg å lete etter forskjellige smaker i ølet. De to har også pløyd seg gjennom tjukke bøker om ølbrygging – av typen «Designing Great Beers», og «How to Brew», men det finnes også noe faglitteratur på norsk. I slutten av måneden skal Jørn på studietur til Belgia og Nederland med Sogn og Fjordane hagebruksskole – en tur han fikk meldt seg på gjennom internettforumet til Norbrygg, den norske foreningen for hjemmebryggere.

– Tema for turen er blant annet ølbrygging i småskala, og ulike ølsorter med lokalt særpreg, forteller Jørn.

Etter at Jørn og Lars startet å brygge selv, har familie og venner fått opp øynene, og ganene, for lokaltprodusert øl.

– Folk er veldig positive! Mange er jo ikke vant til forskjellige ølsorter, men opplever hvor spennende det er, og det at man kan kombinere ølet med forskjellig mat. Det er mye større spekter i øl enn vin, mener Jørn.

Jørn mener småskalaøl vil bli mer populært fremover.

– I Sverige er det diskutert egne gårdsutvalg med øl, og det tror jeg kan komme her også. Jeg tror folk fort blir veldig lei vanlig øl, og setter pris på kvalitet og større utvalg i smaker. ▶▶