Erlend Rudjord – ”Berliner Weisse”

Bryggernes beskrivelse:

BJCP 17 A: Berliner Weisse. Vanskelig å få komersielt. Uvanlig brygge metode. Smaken er lett syrlig, tilnærmet ingen bitterhet og med lav alkoholinnhold. Beskrevet som verdens mest forfriskende øl. Napoleons hær beskrev den i 1809 som Champagnen fra nord. Gammel øltype som har blitt glemt, og bryggemetoden er eldre hvor vørteren ikke blir kokt men overført direkte til gjæringsfat. Humlen blir tilsatt i mesken og gir liten bitterhet. Surheten kommer fra lactobasilus som tilhører kornene. Ølet gir innblikk i hva øl kunne smake for 200 år siden, men dagens malt gjerne har mindre lactobasilus enn tidligere så noen velger å tilsette kommersielle kulturer, men det er valgt å ikke gjøre i denne for å kunne definere hva våre råvarer smaker som med denne bryggemetoden. Flaskene sendes inn underkarbonert av sikkerhetsmessige grunner. Riktigere karbonert Berliner Weisse blir tatt med på treffet. Mesket på 57 med dekokasjon ble temperatur hevet til 65. Humle ble tilsat!
t ved start mesking. Vørter ble overført direkte til gjæringsdunk. Ved tegn til aktivitet ble gjær tilsatt etter 24 timer. Topphøstet gjær fra belgisk tripple ble tilsatt. Etter 24 timer er det en spesiell og på en måte hissig gjæring, både i utseende og lyd.

Dommerkommentarer:

Utseende: Uklart, lysegult, store bobler, men ikke særlig skum.

Aroma: Lett fruktig aroma, litt metallisk, hvitvinsaktig, mangler noe friskhet.

Smak: Litt vannaktig. Berliner weisse er i utgangspunktet et svært lett øl, og trenger ganske kraftig syrlighet for å veie opp for mangelsn på kropp. Dette ølet mangler syren som skal til. Syrligheten er til stede, men ikke i stor nok grad. Litt for lavt kullsyreinnhold gjør også at det føles for tynt i munnen. Inntrykket blir derfor litt kjedelig.

Berliner weisse er en spennende øltype, ikke mange hjemmebryggere tør prøve seg på slikt øl. Kudos til bryggeren for å forsøke seg. Ølet viser tydelig hvilken retning bryggeren har ønsket å gå i, men syrligheten og karboneringen mangler. Kanskje er det en ide å forsøke å brygge ølet med en bakteriekultur (slik det gjøres i Tyskland)? Da er det lettere å kontrollere syrligheten.