Sigmund Melberg og Olav Martin Bråtveit – ”Fjøsnissens Våte Drøm”

Bryggerens beskrivelse:

Hensikten med "Fjøsnissens Våte Drøm" var, foruten å brygge en jule-ale som var trivelig å drikke, først og fremst å utforske effekten av pors i rikelige mengder (første forsøk for vår del). Siden vi hadde lest at porsen lett kunne bli for dominerende hvis den helt skulle erstatte humlen m.h.t. bitterhet, valgte vi å ha en solid porsjon humle også. Pacific Gem fra New Zealand ble valgt, p.g.a. sine evner til å skape en "eikefat"-aroma med toner av bjørnebær.

Vi ønsket også å forsterke "jule"-følelsen med andre urter og krydderier, dels urter som tradisjonelt ble brukt sammen med pors i middelalderens gruit-blandinger (hvorav vi hadde benyttet noen tidligere i andre øl, med godt resultat), og dels krydderier som vi forbinder med vår tids julefeiring. Alle disse ingrediensene ble brukt i moderate mengder, for at de ikke skulle dominere enkeltvis, men "smelte sammen" som en enhet.

Selve "grunnølet" m.h.t. malt tok sikte på en engelsk winter warmer, med en andel sukker for å få opp alkoholprosenten uten at ølet ble for "tungt". Vi ønsket da sukkertyper som også kunne tilføre ølet noe positivt smaksmessig, og landet på ca. halvparten brunt belgisk kandisukker og halvparten uraffinert indisk palmesukker, jaggery. Sistnevnte ble valgt med tanke på å gi ølet et "lønnesirup"-lignende innslag.

Med så mange smakselementer så vi ikke noe behov for en gjær som skulle tilføre så mye "ekstra", og valgte derfor en pålitelig og nokså nøytral tørr alegjær.

Det springende punktet var mengden pors som ble benyttet, siden vi ikke hadde noen erfaring med den fra før. Frisk pors ble høstet inn, ikke tørket, men lagt i dypfryser fram til bruk. Vi kan vel trygt slå fast at porsen setter sitt tydelige preg på det ferdige ølet, både i aroma og smak. Juryen må gjøre seg opp sin egen mening om hvorvidt dette er bra, eller om det blir for mye av det gode.

Dommerkommentarer:

Utseende: Brunlig, lett kjøletåke.

Aroma: Kraftig pors, behagelig jordaktig, litt gløgg-liknende. Veldig flott aroma. Porsen kommer virkelig til sin rett.

Smak: Velbalansert, rent. Krydder spiller førstefiolin, men malt balanserer smaken perfekt. Bitterheten er markert, men maltsødmen demmer opp.

Dette ølet er teksnisk sett svært velbrygget. Ingen feil eller mangler. Juryen ser for seg at ølet vil fungere glimrende til norsk julemat. Pors er et meget distinkt krydder, og i dette ølet får porsen virkelig vist seg fram, samtidig som den rundes av og balanseres av et rent og kraftig maltpreg. Et flott krydderøl!