

Lagerøl

Hvordan du smager og brygger verdens mest populære øl

En flot bog om lagerøllets historie og udvikling i den nye og gamle verden, om forskellene mellem øltyperne Lager og Ale samt om brygning af lagerøl.

Anmeldt af Michael Koefoed

Lagerøl, hvordan du smager og brygger verdens mest populære øl
Dave Carpenter. 2018, 1. udgave, 1. oplag
Dansk opsætning Tina D. Laursen
238 sider
ISBN: 978-87-406-52352, forlaget Turbine
Fås i boghandel
Vejl. pris 299,95 kroner

Bogens forfatter Dave Carpenter er chefredaktør på Zymurgy, et medlemsblad for American Homebrewers Association (den amerikanske forening af hjemmebryggere). Han har skrevet The Illustrated Guide to Homebrewing og er tidligere redaktør for Craft Beer & Brewing Magazine.

Bogen er stramt struktureret i tre dele fordelt på 13 kapitler: lagerøllets historie, kendte typer lagerøl og fremstilling af lagerøl, præsenteret i en tydelig indholdsfortegnelse.

Den første tredjedel af bogen beskriver fængende øllets historie i generelle træk fra de første bryg i det gamle Mesopotamien i Ægypten, gennembruddet i Bayern, udbredelsen til USA, forbudstider, lagerøllets forarmning til lagerøllets comeback på verdensplan i de seneste årtier. Øllets historie og udvikling af øltyper er tæt sammenkædet med samfundsudviklingens vilkår rundt om i verden, for eksempel den lille istid, krige, oprør, skatte og afgiftspres. Fortællingen om det danske Carlsberg-øls historie med J.C. Jacobsen – grundlæggeren af Carlsberg beskrives kort – for nogle danske læsere måske for kort.

På ca. 50 sider i tre kapitler gennemgås 25 kendte øltyper fra lyse lagerøl som for eksempel Helles, Festbier, Dortmund Export og Maibock, over mørke lagerøltyper inkl. Schwartzbier, Bock, Eisbier, Rauchbier og Baltisk Porter, til de nordamerikanske lagerøl som India Pale, California Common og humlet pilsner.

Bogens tredje del beskriver mere detaljeret produktionsprocesserne og slutter med ca. 20 opskrifter på meget forskellige typer lagerøl fra Gruut (den første øl brygget med bær og urter før humlens udbredelse), Kaiser Imperial Octoberfest til Classic Bock og Fearless Youth Munich Dunkel.

Bogen er fyldt med øllets kemi og kemiteknik. Bogen define-

rer øl som en drik gæret på malt. Lagerøl gærer på en af to stammer af gæren *Saccharomyces pastorianus*. Den ene gærstamme "Saaz", til tider kaldet *Saccharomyces carlsbergensis*, blev isoleret som monokultur første gang af danskeren Emil Chr. Jacobsen i 1883, og blev Carlsbergs varemærke.

Lagerøl modner ved en temperatur nær frysepunktet i løbet af uger, måneder eller halvår, inden det nydes.

Ale gærer derimod ved stuetemperatur og kan nydes uden nødvendig modning. Ved udvikling af lagerøl genbruges gær fra bryg til bryg som ved bagningens surdej, og selektivt pres, dvs. fordelingen af gær fra skum og bund har stor indflydelse på øllets smag og indhold af diacetyl og acetaldehyd.

Øllets bitterhed bestemt af mængden, typen og behandlingen af humle, bestemmes af graden af isomerisering af humlens indhold af alphasyrer, mere nøjagtigt som Internationale Bitter enheder (IBU) eller antal mg af iso-alpha-syrer pr. liter øl. Særlige måder at tilsætte humlen på som tørhumling og whirlpool hopping forklares.

Kvaliteten af vandet til ølbrygning har stor betydning for resultatet. Vandets pH-værdi har stor betydning for valg af malt, og ved hårdt vand kan tilsættes mælkesyre eller man kan udvikle fytase under temperaturstop i mæskningen, en syrepause, idet fytinen nedbrydes til fytinsyre.

Mæskningsprocessens kompleksitet forklares via balancen mellem enzymerne alpha- og beta-amylase, der bestemmer øllets indhold af restsukker og smagsstoffer. Da amylaserne har forskellige reaktionstemperaturer, anvendes konstant temperatur, "single infusion" eller trinvis opvarmning med protein- og amylasepauser.

Blødt vands indhold af svovl er med til at fremhæve humlens duft og smag i øllet. Det blev opdaget i Plzen (byen der gav navn til pilsner), hvor vandet var meget rent (ion-indhold mindre end 50 ppm).

Fremstillingen af de lyse øl beskrives underholdende, enten som fortynding af kraftigt øl, eller ved tilsætning af enzymer til effektiv medbrydning af bryggets stivelse. Det sidste resultat i sprøde og tørre øl kaldet light øl, i dag Amerikas mest solgte øltype.





Teksten er skrevet i et ligefremt, letlæseligt sprog. Fagord er forklaret i tekst og noter bagerst i bogen. Bogen er velforsynet med illustrationer som farvefotos af øl, kurver og historiske sort-hvid fotos.

Bagerst i bogen er noter, stikordsregister og afsnit om vurdering af øl, anbefalet litteratur for de videbegærlige læsere.

Bogen anbefales til alle med interesse for lagerøllets historie og udvikling, typer mv. Danske læsere vil måske savne beskrivelse af flere europæiske inkl. danske øltyper, da bogen er en oversættelse af en bog til amerikanske læsere.

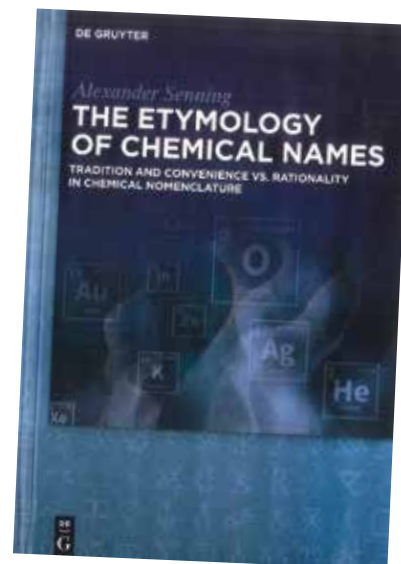
Lagerøl gærer ved meget lavere temperaturer end Ale-typerne, der kan gære i kølige soveværelser eller kældre. Så blandt mikrobryggere er det kun dem med faciliteter som et ekstra køleskab eller kølerum, der har nytte af bogens øl-opskrifter og bryganvisninger.

Michael Koefoed, civ.ing. i kemi, har fremstillet egen bordvin, vermouth, martini og mousserende vin i flere årtier. Han har assisteret med brygning af Porter, Stout og Guinness de seneste fem år.

The etymology of Chemical Names

Alexander Senning
Walter de Gruyter GmbH
Berlin 2019
505 sider
€149,95

Kemiske lære- og håndbøger beskæftiger sig jo normalt med stoffernes kemiske egenskaber og reaktioner. Man kan imidlertid under læsningen blive nysgerrig efter at vide, hvorfor stofferne eller reaktionerne har fået netop det navn. Sprogvidenskaben kalder dette sprogets etymologi. Det omtales i nogle kemibøger, men ikke nær alle. Der er derfor udgivet nogle bøger, der udelukkende beskæftiger sig med kemiske ords etymologi. Her er Alexander Sennings bog noget af det mest omfattende.



Man skelner normalt mellem såkaldte trivialnavne og systematiske navne. De systematiske navne er skabt ud fra et bestemt system, normalt de såkaldte IUPAC-regler, som tillader at udlede den kemiske struktur ud fra navnet. Der er imidlertid ikke denne sammenhæng mellem trivialnavnene og den kemiske struktur. Ældre litteratur bruger i høj grad trivialnavne, hvorfor det er nødvendigt at have kendskab til de kemiske navnes etymologi for at kunne læse den ældre litteratur.

Bogen indeholder 20 kapitler, der fortrinsvis handler om trivialnavnene og deres oprindelse.

Trivialnavne har deres oprindelse mange andre steder end kemien, botanikken, zoologien, geologien, medicinen m.m. Et enkelt kapitel 4 beskæftiger sig dog også med de systematiske IUPAC-navne og de såkaldte "retained names", der er trivialnavne, der af en eller anden grund har fået lov at overleve i det systematiske system. De 20 kapitler har titlerne:

1. Introduction; 2. Samples of trivial and semitrivial names; 3. Rudimentary systematic nomenclature; 4. The IUPAC systematic nomenclature; 5. The Chemical Abstracts systematic nomenclature; 6. The naming of the elements; 7. The naming of lipids and lipid constituents; 8. The naming of terpenes; 9. The naming of carbohydrates; 10. The naming of amino acids, oligo- and polypeptides; 11. The naming of other natural products; 12. Named reactions and named concepts; 13. The naming of minerals; 14. International non-proprietary names for drugs and excipients; 15. ISO common names for pesticides and other agrochemicals; 16. Initialisms and acronyms; 17. The vocabulary of chemistry; 18. A sampler of miscellaneous prefixes and suffixes occurring in scientific terms; 19. Trivial chemical names with disputed etymology and 20. Some chemical names without known etymology.

Bogen er nyttig for alle kemikere, da man før eller senere kommer i forbindelse med trivialnavne – ikke blot ved læsning af ældre litteratur – men også af nyere. Den er specielt nyttig for kemikere med interesse i kemiens historie, idet trivialnavnene ofte indeholder megen historisk information. Den bør derfor findes på ethvert kemisk bibliotek.

Carl Th. Pedersen,
Institut for Fysik, Kemi og Farmaci, SDU, Odense