

Brygmester med mod

Allerede i gymnasiet fandt Anders Kissmeyer ud af, at han ville være brygmester. Og det blev han. Efter 16 års karriere hos Carlsberg har han satset alt og har startet sit eget mikrobryggeri – Nørrebro Bryghus. Men en ting har ikke ændret sig – han elsker stadig at brygge øl

Af Katrine Meyn, km@techmedia.dk

En suverænt god, håndbrygget øl har et bredt spektrum af duft og smag. Den fylder mere smagsmæssigt end en almindelig pilsnerøl, har mere krop, fylde og mange flere nuancer. Det mener i hvert fald brygmester Anders Kissmeyer, der i september åbnede Nørrebro Bryghus.

Det hele startede allerede i gymnasiet, da Anders Kissmeyer fik en inspirerende kemilærer. Det fascinerende ham, at kemi er alle tings byggesten, og især biologisk kemi og biokemi interesserede ham. I 2. g vidste han, at han ville arbejde videre med kemi. Men hvordan? En æske med grønne kartotekskort over - »Hvad kan du blive?« - gav svaret, da han nåede til kortet med brygmester. En uddannelse der kræver, at man er kemiingeniør eller farmaceut.

I 1975 blev Anders Kissmeyer student fra Århus Katedralskole, hvorefter han arbejdede et år som ufraglært laboratorieassistent på Grindsted Products (Danisco), inden han i 1976 begyndte på DTU.

Der valgte han især fag inden for biokemi og biologisk kemi, og i begyndelsen af 1981 startede han sit speciale under Institut for bioteknologi. Her blev der hvert år udbudt projekter på Carlsberg Forskningscenter.

- Det var et superrelevant sted at komme hen - for jeg ville stadig gerne være brygmester, siger Anders Kissmeyer og fortsætter: Det lykkedes at finde et spændende projekt: »Bestemmelse af botaniske fraktioner i rug vha. spektrofotometri«. På det tidspunkt brugte man specielle skivemøller, hvis

PATRADE A/S

Patentbureauet PATRADE A/S går nye veje

Kreative løsninger er en forudsætning for den moderne virksomhed, når et nyt projekt skal søsættes på et marked præget af hård konkurrence. Det ved vi hos Patrade A/S, og derfor kan du hos os forvente en rådgivning, der er langt mere alsidig, end hvad du normalt kan forvente af et patentbureau.

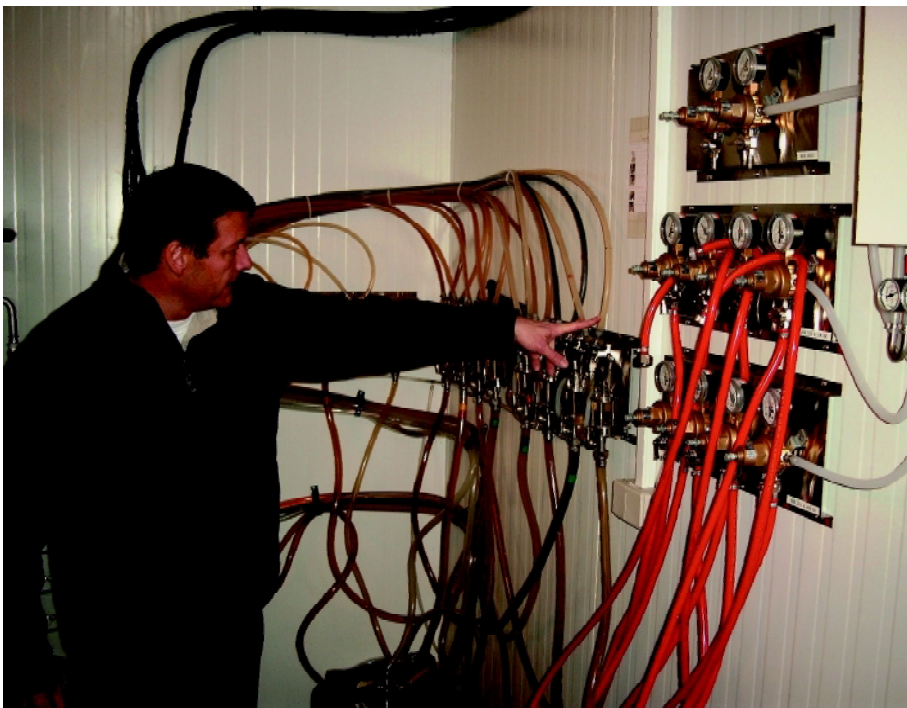
Vi kombinerer vores viden om immaterialeret med markedssonderinger og kontakter til ventureselskaber, innovationsmiljøer og teknologicentre. Det giver dit firma en konkurrencemæssig fordel og kan være nøglen til fremtidig succes.

Ny viden er en kilde til inspiration. Patrade A/S giver dig mulighed for gennem kurser og foredrag at sikre de nødvendige redskaber, der er med til at udvikle og styrke kompetencer i din virksomhed. Følg med på www.patrade.dk.

Patrade A/S samarbejder med:

Innovationsmiljøer
Teknologicentre
Erhvervsbiblioteket
Ventureselskaber
Revisorer
Advokater

PATRADE A/S · Fredens Torv 3 A · 8000 Århus C
Tlf. 70203770 · Fax 70203771 · www.patrade.dk



Anders Kissmeyer i kølerummet. Herfra transporteres øllet ud til baren. Foto: Allan Malmberg.

formalingsprodukter (hvede) kunne separeres i en skal-, protein- og en stivelsesfraktion. Indtil da havde ingen interesseret sig for rug. Mit projekt gik konkret på at udvikle en metode til hurtig vurdering af andelen af hhv. skaldele, protein og stivelse i en formalingsfraktion af rug. Det var et spændende projekt, og vi fik meget ny information om, hvad der rent kemisk er i de forskellige rugfraktioner.

Håndværk, erfaring og intuition

Via Anders Kissmeyers nye forbindelser på Carlsberg lykkedes det ham at blive optaget på bryggerhøjskolen. Han startede i september 1983 og var færdig i november 1984. Det var lige ham. Uddannelsen var meget systematisk opbygget, man startede med en praktikdel efterfulgt af en teoretisk, dvs. først var man på et malteri, og bagefter havde man et malterimodul på skolen osv.

- Det var en god oplevelse at lære et fag fra bunden. Processerne fascinerede mig og gør det stadig. Jeg kan godt lide, at man videnskabeligt kun kan beskrive ca. 50% af de faktorer, der har indflydelse på brygprocesserne, mens resten afhænger af håndværket, erfaringen og intuitionen. Det er en spændende blanding. Skal man analysere, hvordan øl smager, ja, så må man smage på det. Uanset hvor meget smart udstyr der opstilles, kan man ikke give en dækkende analytisk beskrivelse af smagen, siger han.

Et liv som brygger

Derefter blev Anders Kissmeyer ansat på Carlsberg. Det blev til 16 hæsblæsende år med mange skiftende stillinger.

- Mit første job var stille og roligt. Jeg blev ansat som 3. brygmester i lagerkælderen på Carlsberg. 11 mdr. senere fik jeg job i kvalitetskontrollfunktionen, hvor jeg tilrettelagde driftsforsøg, og i 1987 fik jeg job i Spanien. Carlsberg havde netop da købt 5 lokale bryggerier, der skulle effektiviseres og øllet gøres mere ensartet i smagen. Det var en fagligt og kulturelt udfordrende tid, hvor jeg fik godt kendskab til spansk kultur og lærte at tale spansk.

Da han i 1988 vendte hjem til Danmark, var det til et job i den internationale tekniske afdeling, hvor han fik det tekniske

ansvar for 7-8 udenlandske bryggerier. Det indebar en del rejseaktivitet og deriblandt muligheden for at smage forskellige udenlandske øltyper.

- Dernæst blev jeg chef for kvalitetskontrollen, hvor jeg var Group Quality Manager i fire år. Jeg havde ansvar for Carlsberg-Tuborgs kvalitetsstyringssystem, og det var lidt af en ilddåb. Jeg havde ansvar for 110 ansatte og var 29 år gammel.

Da Carlsberg i 1992 købte Allied Breweries i England til 3½ mia. kr., fik jeg opgaven med at få integreret det tekniske samarbejde med Carlsberg-koncernen. Jeg fik nogle dygtige og socialt meget behagelige kollegaer. De åbnede mine øjne for, hvor spændende engelsk ølkultur er.

- Private ferierejser til USA gav mig også nogle spændende øloplevelser. De har utallige mikrobryggerier med egne ølmærker, og det mest overraskende var, at ni ud af ti var gode. Det var professionelt producerede harmoniske produkter. Jeg kunne godt lide amerikanernes måde at angribe faget på. De studerede forskellige bryggeritraditioner rundt om i verden og lod sig inspirere af det bedste, fortæller

Anders Kissmeyer.

Brygger i brydningstid

Ved årtusindskiftet var jeg i midten af 40'erne og chef for den internationale tekniske afdeling. Det var spændende, men hårdt og stressende, og meget af min tid gik med intern politik. Den del interesserede mig ikke så meget, så jeg begyndte at spekulere over, hvad jeg ville med resten af mit arbejdsliv. På en privat ferietur til New York besøgte vi Brooklyn Brewery og nød den suverænt gode øl. Hvorfor gøres det ikke sådan i Danmark? lød spørgsmålet til Anders Kissmeyer, og han blev spørgeren svar skyldig.

- Min kone bad mig beslutte, om jeg ville satse på mit eget mikrobryggeri eller ej. Private venner ville gerne investere i projektet, hvis jeg selv stod for planlægning og den tekniske del, fortæller han.

I marts 2001 sagde Anders Kissmeyer sit job op på Carlsberg. Men han og vennen kunne ikke blive enige om fremgangsmåden og skiltes. Det næste år var langt og sejt. Alle syntes ideen var fantastisk, men ingen havde råd til at investere.

- Min ide var at kombinere restaurant og mikrobryggeri. At lave et seriøst og nyt ølkøkken specifikt designet til øllet. Det afgørende blev, at Claus Meyer tilbød at stå bag den del på konsulentbasis. Det var en kombination, jeg vidste ville virke. Nu fik jeg en helt anden opmærksomhed og fik hurtigt en meget stærk samarbejdspartner i Frederik Heegaard, der nu er bestyrelsesformand. Hans interesse gav det helt store gennembrud. Vi fandt en velegnet bygning i Ryesgade 3 – et område, der er på vej opad, siger Anders Kissmeyer.

Den første øl

- De første bryg gik overraskende godt. Vi bryggede fem bryg a ca. 1000 liter. De fire blev rigtig gode, New York Lager, Ravnsborg Rød, Stuykman Witt og Bombay Pale Ale. Vi løb hurtig tør, og der gik 3-4 uger mellem de to første serier af bryg - og det er for lang tid. Det skyldtes bl.a., at kølerummet til det færdige øl ikke var klar. Det er det nu, og brygningen kører mere kontinuert. Men vi løber stadig tør pga. vores begrænsende kapacitet og logistik. Alle de øltyper, der brygges, adskil-

ler sig meget fra en dansk pilsner. Den type øl lader vi de store bryggerier klare, og det er de også bedst til, siger han.

Vand og håndbrygnings betydning for øl

Anders Kissmeyer kan ikke skjule, at han elsker at tale om øl. Han fortæller bl.a., at vandets kemiske sammensætning har stor betydning for smagen.

- I Burton, den engelske ales hovedstad, er vandet sulfatholdigt, og i Tjekkiet er det meget blødt. Vi har et vandbehandlingsanlæg, der består af et blødgøringsanlæg og et omvendt osmoseanlæg. Her strippes vandet, og de rigtige salte tilsættes i de rette mængder. Reelt kan vi nøjes med at bruge CaCl og CaSO₄, når vi skal ramme de forskellige vandkvaliteter, siger Anders Kissmeyer og fortsætter:

- Mht. at vurdere, hvilken betydning håndbrygning har – så er det svært. Personligt mener jeg bestemt, der er forskel. Den mest indlysende er, at man ikke kan være sikker på, at brygget får præcis samme smag hver gang. Parametrene er ikke så tæt styrede, som på et industrielt bryggeri. Det er min erfaring, at når man kører med anlæg i små størrelser, får øllet kraftigere smag og flere nuancer. Der er nogle få tekniske forklaringer på det – i en stor tank stresses gæren mere under hydrostatisk tryk osv. Men ellers kan man sige, at vi ikke følger de kemiske parametre tæt, men løbende må vurdere, hvordan øllet lugter og smager.

Med tiden håber Anders Kissmeyer at kunne starte flere bryghuse. Derefter er målet at tappe øllet på flaske, så flere kan få glæde af de anderledes smagsoplevelser.

Brygningen

På Nørrebro Bryghus er der seks tanke på hver 2000 liter. Der brygges max. 1200 liter pr. bryg, og der brygges højst på fem tanke ad gangen. Den sjette tank bruges til logistiske formål. I kølerummet er der ni tanke til øl og en tank til vand.

Maltnølle:

Til hvert bryg har Anders Kissmeyer fundet frem til den rette blanding af malt. I alt bruges der 7-8 typer. Malten vælges ud fra smag og farve. Lys malt bruges til lyse øltyper og mørk malt til mørke. Blandingen knuses ret groft, så skallerne bevares.

Mæskning:

Malten overføres til en kedel, hvor der tilsættes vand. Der bruges et traditionelt mæskeprogram, der trinvist opvarmer til forskellige temperaturer over et par timer. Temperaturerne initierer maltens egne enzymer, så de kan nedbryde stivelsen til maltose. Det valgte program afgør, hvor stor en del af stivelsen der omdannes til forgærlig sukker og ikke-forgærlig sukkerarter. Hvor tørt eller sødt ønsker man det endelige øl? Uanset øltype er blandingens temperatur til slut ca. 80°C.

Sikarret:

Efter mæskningen sies mæsken i sikarret. De grove skaldele virker som filtermasse. Ekstraktindholdet skal være mellem 12-15 og 22%. Jo stærkere øl, jo højere procent.

Urtkedel:

Urten (væsken) koges med humle. Der koges i op til 1-1½ time for at ekstrahere de bitre stoffer. Humle der tilsættes tidligt i kogningen giver således bitterhed, og humle der tilsættes sent giver aroma. Anders Kissmeyer vil meget gerne have humlearomaen frem, og flere humletyper tilsættes først til sidst.

Urtafkøling:

Urten afkøles vha. en varmeveksler. Undergærede øltyper (f.eks. pilsnerøl) nedkøles til 10-12°C og overgærede øltyper (f.eks. engelsk ale) til 16-22°C, hvor de gærer.

Gæring:

Ved undergæring foregår processen over 8 til 10 døgn. Der dannes alkohol, CO₂ og varme. Når gæringen er slut, falder gæren til bunds. Heraf navnet undergæring.

De forskellige øl

På Nørrebro Bryghus kan man p.t. købe syv håndbryggede øltyper:

1. New York Lager - en traditionel, amerikansk undergæret øltype fra før forbudstiden.
2. Ceske Böhmer - en klassiske bøhmisk pilsnertype med kraftig smag.
3. Ravensborg Rød - en variant af den klassiske britiske Amber eller Red Ale.
4. Stuykman Witt - inspireret af den traditionelle belgiske Witbier. Brygget på biodynamisk hvede.
5. Bombay Pale Ale - Nørrebro Bryghus' fortolkning af India Pale Ale. Brygget udelukkende på engelsk Marris Otter malt.
6. La Granja Stout - En variant over engelsk Sweet Stout på ca. 7,5% alkohol, som er tilsat et koldt vandsekstrakt af en mexicansk, økologisk single estate kaffe.
7. S:t Hans Dubbel - Bryghusets version af den klassiske, belgiske klosterale-type med ca. 8,0% alkohol.

Ved overgæring går processen pga. de højere temperaturer hurtigere. Tidligere dannede overgær typisk et tykt skummende lag som flød oven på øllet (heraf navnet), men i dag har man selekteret nogle stammer, der også falder til bunds ligesom undergær. Dvs. al gæren kan tappes af via bundhanen. Vha. massefyldemåling kontrolleres det, at urten har den rette styrke. Under gæringen sker der et kraftigt fald i massefylden (sukkeret gør massefylden højere end 1, mens den dannede alkohol gør den lavere end 1). Når massefyldkurven flader ud, er omsætningen forbi.

Lagring:

Gæring og lagring gennemføres på samme tank. På tanken ligger øllet og modnes ved langsomme kemiske og enzymatiske processer, processer der giver mange forskellige smagskomponenter. Så er der blot tilbage at filtrere øllet og justere kul-syreindhold efter smag og behag...

Smagsprøver kan anbefales.

Teknisk oversættelse – kemi og kemiteknik
Forskrifter – Datablade – Vejledninger – Afhandlinger
Engelsk – Fransk – Italiensk – Norsk
Tetralix
Postboks 323 • 2830 Virum
Tlf.: 4583 5438 • Fax: 4583 5448 • e-mail: mail@tetralix.dk

**MÅLRETTET
REKRUTTERING!**
MEDICINALINDUSTRI · CRO'ER
BIOTECHVIRKSOMHEDER
Som kandidat er du velkommen til at fremsende dit CV til emnebanken
 **TARGETING**
PERSONALERÅDGIVNING
WWW.TARGETING.DK · TLF: 4473 0304