I början av seklet gick stockholms-bryggeriernas bayerska öl och porter vidare härifrån ut till hela landet. Nu vänder vi på gången och tar i stället hem öl, inte bara från Sverige utan också från bryggerier spridda över nästan hela världen. Totalt har vi över 200 märken.

Från början låg Stockholms Norra station vid Norra Bantorget. Den öppnades när trafiken till Uppsala startade på norra stambanan 1866. Men 1924 flyttades stationen till Norrtulls stationsområde. Här byggdes ett magasin i tegel för det avgående godset. Och ett magnifikt klocktorn med elektriska ur vars tavlor tändes och släcktes automatiskt vid solens upp och nedgång. 63 järnvägsvagnar kunde lastas och lossas samtidigt. 1946 expedierade man här 2,5 miljoner paket och styckegods. Mellan magasinsbyggnaderna och expeditionen anordnades rörpost med sex stationer där man sände fraktsedlar och godslistor. Quickmail anno 1924. I södra delen av magasinet, där ölbutiken ligger i dag, fanns ett varmrum för fryskänsliga varor. Här förvarade man till exempel blommor som skulle till floristerna ute i landet och buteljer av olika slag, däribland öl.

Det öl som fraktades var ända från tiden på Norra Bantorget till största delen bayerskt. Det var den dominerande öltypen sedan ett tjugotal år tillbaka. Den adlige officeren Fredrik Rosenquist af Åkerhult var den som efter en studieresa till Bayern grundade Tyska bryggeriet 1843 i Stockholm. Vid 25 års jubiléet höll August Blanche ett tal där han bland annat lär ha sagt:

– Nykterhetsföreningarne hade väl förut försökt hämma superiet, men de hade gjort sig saker till någon övferdrift, då de velat föra folket direkte från brännvinspannan till vattenhinken. Herr Rosenquist hade insett att det behöfdes ett surrogat, och han företog sig, så officer han var, och beledd af vänner och fiender såsom han blef, att till oss införa det baierska ölet.

Öl har bara fyra beståndsdelar. Malt (av korn), humle, jäst och vatten. Men det räknas som stor konst att behandla dem rätt och kvalitén är mycket viktig. Därför är bryggmästarna ett litet skrå där de duktigaste vinner stor berömmelse.

Korn

Kornet ska ha så hög halt av stärkelse som möjligt därför är det tvåradiga kornet lämpligast.

Vatten

Det viktigaste är att vattnet är rent. Hårdheten på vattnet bestämmer vilken sorts öl som lämpar sig bäst att göra.

Humle

Humle är en slingerväxt som kan bli upp till sex meter hög. Det finns många sorters humle men huvudsakligen delar man in humlen i två huvudtyper. Bitterhumle som har stor beska och aromatisk humle som ger ett fylligt och blommigt öl. Humlen växer i Sverige och det var faktiskt lag på att bönderna skulle odla den ända fram till 1860 men den bästa humlen kommer från Tyskland och Tjeckien. Man använder bara honplantans ax. De ser ut som små kottar och torkas innan de blandas med vörten. Hummlekottarna innehåller aromatiska oljor, garvämnen och framför allt bitterämnen. Det är bitterämnena som ska ge ölet sin balans.

Jäst

Jäst är en mikroskopisk svamp som finns överallt, till och med i luften. Svampen trivs bäst i värme och den bästa näringen att växa i är socker som den omvandlar till alkohol. Men jästen bildar också aromämnen, varför valet av jäst är mycket viktigt. Främst är det överjäst och underjäst som används när man brygger öl. Man kan också låta bli att tillsätta jäst och vänta att jäsningen sätter i gång spontant med hjälp av svampsporerna som finns i luften. Det är en metod som används i Belgien när man brygger Gueuze-Lambic.

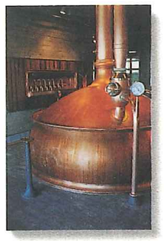
Konsten att tillverka öl

Råfrukt

Man kan tillsätta majs, ris och även socker till vörten. Då får man ett lättare och ljusare öl. Råfrukt är en bryggarterm som talar om att man inte mältat säden eller frukten som man tillsätter vörten.

Mältning

Första steget är att mälta kornet. Det betyder helt enkelt att man lägger det i blöt och låter det gro i värme. Då bildas ett enzym som kan omvandla stärkelsen i kornet till socker. Sedan torkas kornet med varmluft i ett speciellt rum som kallas kölnan. Det är temperaturen på luften som bestämmer hur ljust eller mörkt ölet ska bli. För att få ett ljust öl torkar man kornet vid ca 80°. Vill man ha ölet riktigt mörkt ska luften vara så varm att kornen rostas. Nu har kornet blivit malt. Det ser fortfarande ut som sädeskorn men är sprött att tugga på och man kan känna en liten sötma.



Mäskning

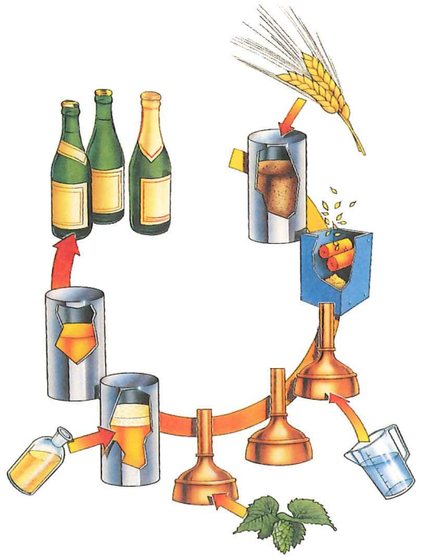
Nästa steg är att göra en mäsk. Då blandas malten, som nu är krossad, med vatten till en lös gröt. Nu kan man blanda i råfrukt. Mäska betyder att man kokar upp blandningen så att enzymet bryter ner stärkelsen till socker, vilket är en förutsättning för att senare kunna få igång en jäsningsprocess. När enzymet gjort sitt och blandningen silats så att den är helt fri från fasta partiklar har vi en brygd som kallas *vört*. Vörten ger man ett kraftigt uppkok under tiden som man tillsätter humlen som får koka med. Sedan silas allt igen och vi har *stamvört*. Styrkan på extraktet i stamvörten bestämmer hur alkoholstarkt ölet ska bli. Med en stamvörtstyrka på 11-13% får man ungefär 5 volymprocent alkohol. Det extrakt som inte omvandlas till alkohol eller kolsyra ger ölet fyllighet.

Konsten att tillverka öl

Jäsning

Stamvörten ska nu jäsas i speciella jäskar där man blandar i jästen. Med vanlig bryggarjäst kan man aldrig få ett öl som är starkare än 8-10 %. Den vanligaste typen är underjäst. Det betyder att när stamvörten jäst färdigt lägger den sig på botten i karet. Överjäst, som används för att göra ale, lägger sig som ett tjockt täcke över brygden när den jäst klart. Ale är det vanligaste ölet i Storbrittanien.

När jästen gjort sitt har ca en tredjedel av sockret omvandlats till alkohol och kolsyra. Nu först kan vi kalla vår brygd för öl. Men det är inte färdigt att drickas än på ett bra tag. Ölet ska lagras kallt i minst tre månader. Ju mer doft och smak man vill ha på sitt öl desto längre låter man ölet ligga på lagring. Äntligen är det dags att tappa ölet på burk eller butelj efter en sista filtrering. Man brukar också pastörisera det för att döda eventuell jäst och andra mikroorganismer som kan finnas kvar. Annars kan ölet snabbt förstöras. Lagring av öl sker bäst i ett mörkt och svalt utrymme.



Ölguide

Vilka typer av öl finns det förutom:
Bajer, pilo, tranhack, pilsner, mellis, bärs, bira, pint, pivo, bertil, dricka, boj, king-kong, malt, iskällardricka, stor stark, stöl.

Ale
Överjästa öl från Storbritannien kallas ale som samlingsnamn. De kan vara allt från ljus- eller rödbruna till riktigt mörka.

Pale Ale
Eller India pale ale är ölsorter som är kraftigt humlade och har mycket kolsyra. Som namnet antyder är dessa sorter ganska ljusa. Pale (blek).

Bitter Ale
Detta är ölsorter som kan ha väldigt mycket beska. Bitterämnena får man från humlen. De brukar också ha ganska lite kolsyra.

Stout
Bitter Stout är överjästa ölsorter som inte har någon sötma. De är ofta så mörka att man inte ser igenom dem. De är mycket fylliga och smakrika. Skummet är kraftigt och fast, nästan gräddigt.

Porter
Porter är likt Stout ett överjäst mörkt öl som är mycket välhumlat. Porter har däremot sötma.

Altbier
Detta är ett mustigt öl med kopparton. Det skummar kraftigt och är rejält humlat.

Kölsch
Ett ljust överjäst öl från Köln i Tyskland.

Ölguide

Lager
Lager är ett samlingsnamn för alla underjästa öltyper. En särskild sort är internationell lager. Den är ljus och har liten eller medelstor beska.

Bayerskt
Eller Münchener som det också kallas är för oss svenskar ett mellanmörkt underjäst öl. I Tyskland tillverkas däremot såväl mörka som ljusa sorter.

Pilsner
Pilsner är inte ett samlingsnamn för öl egentligen utan en helt egen öltyp. Det är ett ljust och torrt öl som är kraftigt humlat.

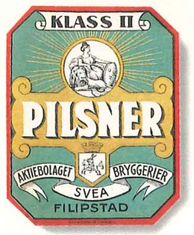
Dortmunder
Ett öl ganska likt pilsner men med mindre kraftig beska och lite högre alkoholhalt. Namnet var vanligt förr på svenskt öl.

Weizenbier
Överjäst öl med minst en tredjedel vete i malten. Weizenbier är fylligt och har uttalad maltsmak. Ibland säljs det ofiltrerat vilket kan göra det grumligt. Servera det gärna med en citronskiva i glaset. En spännande kombination.

Weisse
Också detta är ett överjäst öl men bara 25% av malten behöver vara vete. Det är mycket ljust och inte riktigt lika fylligt som Weizenbier.

Trappiste
Det här är alkoholstarka överjästa öl, 6-8%, som bryggs i Belgien och Holland av klostermunkar.

Gueuze-Lambic
Ett spontanjäst belgiskt öl som gjorts på bara vete.



Öppettider

Måndag-Onsdag 10-18
Torsdag-Fredag 10-19

ÖLBUTIK
Norra Station

Norra Stationsgatan 58-60
113 33 Stockholm
Tel. 08-31 73 49

Arkitekt för ombyggnaden är Hans Lindholm.
Bilder från SJ och Systembolagets arkiv.

SYSTEM BOLAGET

ÖLBUTIK NORRA STATION