

Sanna Lindberg

DEN NYA
ÖLKULTUREN

Bonnier Fakta

Foto Gustaf Waesterberg Form och illustration Katy Kimbell

WWW.BONNIERFAKTA.SE

Copyright © Sanna Lindberg 2023

Foto Gustaf Waesterberg

Grafisk form och illustrationer Katy Kimbell

Textbearbetning Ebba Svennung

Redaktör Cecilia Ljungström

Mat Klas Lindberg

Repro Italgraf Media, Stockholm

Tryck Interak Polen 2023

ISBN 978-91-7887-457-6



Humle [*Humulus lupulus*] är en flerårig ört som tillhör familjen hampaväxter. Stammen, som slingrar sig medsols, kan bli sex meter hög.



INNEHÅLL

Förord 7

En god historia 10

Från hobby till heltid – en hantverksbryggares berättelse 16

Ipa-revolutionen 20

Moderna ipors favorithumle 23

Cascade – humlen som satte fart på ipan 24

När ölet blev hazy 27

Do you speak ipa? 29

Svenskt öl, inte så svenskt – än 30

Ekologiskt öl, alltmer ekologiskt 33

Kveik – en norsk gäst bland jästen 34

Med svensk terroir i glaset 36

Du sköna nya smakvärld 40

Tre stilar extra allt 45

Från extrem öl till extrem ranking 48

Vadå suröl? 52

Brett och gänget 59

Missen som gjorde susen 62

Det ljusa lagerölets come back 66

I stället för en stor stark 70

Ölen som gick mot strömmen 74



Vad är öl egentligen? 78

Alkoholfritt öl då? 91

Hur öl blir till - snabbgenomgång 92

Besk, beskare, fruktig 94

Ölkulturen som försvann 100

Snabba nyheter och design i världsklass 114

Från fin till ful till fin - burken 117

Dressed for success 120

Vart ska vi gå? 124

Kronan på verket 127

Rätt ur jästanken 128

Mer folköl åt folket 131

Välkommen in 135

Från mässa till fest 138

Kollegor och collabs 140

Sveriges första ölfestival 141

En oslagbar matkompis 144

Grundsmaker och grundregler 148

Hållpunkter på vägen 150

En flerdimensionell upplevelse 151

Öl till ... 154

Slutord 182

Ordlista 184

Register 188





Förord

När jag började bevaka den svenska ölscenen hade den precis börjat röra på sig. Det var för drygt tolv år sedan och aldrig hade jag kunnat ana hur mycket jag skulle få vara med om. I dag bubblar det och jäser som aldrig förr, nyheterna duggar tätt och öl har för första gången på länge återigen börjat handla om smak. Det talas om Sverige som det nya öllandet.

Förutom att själv beskriva nutidshistorien tar jag i boken hjälp av flera starka svenska ölprofiler, personer som i allra högsta grad bidragit till hantverksbryggeriernas utveckling – och i och med det till den nya ölkulturen. Men jag visar i stora drag också hur ölets historia speglar Sveriges, beskriver vad öl egentligen är, förklarar hur öl bäst matchas med mat och berättar om de många nya inkluderande mötesplatserna – som jag hoppas att fler snart ska hitta till.

Bokens kapitel går att läsa i vilken ordning som helst, så börja där det passar dig. Stöter du på ord eller begrepp som du inte är bekant med, ta hjälp av ordlista och register som du hittar längst bak i boken.

Sanna Lindberg, Stockholm, mars 2023



Ölglass toppar många av Omnipollos öl.

I dag är en smaksatt stout ingen stor sak, men 2013 hade det knappt hänt. Att ölet blev både en världssuccé och startskottet för en helt ny era kunde få förutse. Det här kapitlet handlar till stor del om Henok Fentie och Omnipollo, bryggarfirman som han driver ihop med konstnären och grafiska formgivaren Karl Grandin. Få enskilda personer har haft så stort inflytande på den moderna ölscenen som de. Inte bara den svenska alltså, utan den globala.

Det började 2010. Omnipollo hade inget eget bryggeri men en stark vision om att göra något nytt med öl, på flera olika sätt. Och redan från start föll bricka efter bricka, som om det vore ett dominospel, i rätt riktning. En pale ale bryggd med champagnejäst var den första att få stor uppmärksamhet, vilket i sin tur öppnade dörrarna till några av världens bästa bryggerier dit Henok och Karl välkomnades att brygga sina Omnipollo-öl. Dessutom hade ölet, vars olika beståndsdelar hittat nya samspel tack vare den otypiska jästen, fått Henok att tänka utanför boxen – var det så att öl kunde vara nästan vad som helst?

Förutom i Tyskland, där den så kallade renhetslagen fortfarande gäller, har det aldrig funnits några direkta hinder för att smaksätta öl. Ändå har det genom historien skett i mycket begränsad omfattning. Belgien har haft sina syrliga frukt-

»Förutom i Tyskland, där den så kallade renhetslagen fortfarande gäller, har det aldrig funnits några direkta hinder för att smaksätta öl.«

Vadå suröl?



Ett vildjäst öl är inte alldeles lätt att hantera, och har heller inte varit alldeles lätt att hitta i Sverige. Men det börjar bli ändring på det. Nu återgår många bryggare till det mest naturliga bryggförfarandet, bygger upp egna samlingar av spontanjästa suröl och ger i och med det både bredd och pondus åt den svenska ölscenen.



Syrliga öl, eller suröl, var den sorts öl vi ursprungligen bryggde i Sverige, men som i takt med att bryggningen blev mer kontrollerad försvann längs vägen. I modern tid är suröl en relativt ny svensk företeelse, och den vi haft tillgång till har ofta kommit från Belgien, vars surölstradition och -historia är lång och välbevarad.

I stället för en stor stark

Helles

Helles betyder »ljus« på tyska och ölet har en smakrik maltkropp och relativt låg beska. Det är en lager som härstammar från München men som traditionellt bryggs i södra Tyskland. Stilen är sprungen ur Dortmund som ursprungligen bryggdes åt gruvarbetarna i staden med samma namn.

India pale lager

Lageröl i modern stil som har sitt ursprung i USA. Maltkroppen är ofta relativt lätt, ibland innehåller den råfrukt och både humlefrukten och humlebeskan är påtaglig. Humlen som används är amerikansk och det är inte ovanligt att ölet också torrhumlats.

Kellerbier

Kommer från Franken i Tyskland och är ett ofiltrerat och opastöriserat lageröl med stor maltkropp och måttlig beska. Traditionellt lagrades ölet i svala källare vilket bidrar med en lägre kolsyra, djupare gul färg och fylligare smak.

Pilsner i italiensk stil

Den italienska pilsnern är lite av en uppstickare och kännetecknas av att den torrhumlas med europeisk humle för extra humlearom. Det är ett torrt öl med en medelstor maltkropp och markerad beska.

Pilsner i tjeckisk stil

Ursprungspilsnern från staden Pilsen i Tjeckien 1842. Har en rund, ibland lite söt, brödig maltkropp, tydlig beska men också en signifikant smörighet från jäsningsen. Traditionellt används Saazhumlen som ger ölet en blommig karaktär.

Pilsner i tysk stil

Ljus, torr och med en markerad beska från örtiga humlesorter – en ölstil som tog Tyskland med storm i mitten av 1800-talet och som var på väg att konkurrera ut flera traditionella stilar.



När bilden togs var alla öl nyheter – i dag går de flesta inte att få tag i. Ett tränat öloga kan se precis vilket år och under vilken period bilden är tagen.







ÖL TILL SKALDJUR

Historik

Skaldjur har i alla tider ätits av dem som haft nära till havet, vissa sorter främst i de övre samhällsklasserna. Det var först vid mitten av 1900-talet då motordrivna kylaggregat gjorde transporten enklare som räkor, havskräftor, hummer, musslor och ostron började ätas mer utbrett i Sverige.

Matchning

Utanför ölkretsar finns en bestämd uppfattning om att vitt eller mousserande vin är det som bäst låter sig matchas med skaldjur och ostron. Men den kombinationen är ofta härligare i teorin än praktiken – åtminstone jämfört med öl. För skaldjur har en naturlig sötma och sälta som båda gärna förstärks

med inkokningslagen. Dessutom finns i exempelvis ostron en tydlig mineralitet och umami. Vita viner kan i kombinationen lätt uppfattas extra syrliga, och ibland metalliska. Ett öl däremot blir ofta bara rundare och fruktigare och lyfter fram skaldjurens smak på ett fint sätt.

Beroende på vad du föredrar kan du välja ett ljust eller ett mörkt öl till. Det bör vara lätt till medelfylligt och ha en mjuk beska. På den ljusa sidan till exempel ett veteöl eller en maltigare lager. På den mörka sidan med fördel en torr klassisk porter vars rostade malkropp kontrasterar sältan och lyfter helheten ytterligare. Helhetsupplevelsen förstärks om du till skaldjuren serverar ett bröd med samma färgnyans som ölet.

»Helhetsupplevelsen förstärks om du till skaldjuren serverar ett bröd med samma färgnyans som ölet.«