

MED skummande dryck I GLASEN

Ett gäng kompisar som tycker det är roligt att brygga öl, ett tomt traktorgarage och en filosofi om att alla lokaler på gården skall användas till något vettigt.

Där har ni bakgrunden till ölbryggeriet på Övergrans jordbruk i Uppland.

Det bryggs öl tolv gånger om året. Totalt blir det 6000 liter skummande dryck om året av olika sorter; lager, ale och stout. Den nyttillkomne engelsmannen i sällskapet är sugen på att brygga bitter, så snart finns det också med i repertoaren.

BESÖK I BRYGGERIET

Det lilla bryggeriet tar emot studiebesök, något som är populärt inte minst som 50-årspresent, och så finns det möjlighet att vara med under en bryggingsdag.

– Hembryggning är populärt och det finns ett stort intresse både i Sverige som utomlands, säger Leif Zetterberg på Övergrans jordbruk.

– Vi vill gärna hjälpa till att sprida kunskapen och inspirera andra att starta något liknande. Vår affärsidé består av livskvalitet, att ha kul. Och sedan så får vi ju ölbehovet tillgodosett också!

Under studiebesöket får gästen se hur det går till att brygga öl och höra historien bakom. Vill man istället vara med och brygga öl en dag skall man vara på plats redan klockan 06.00. Kocken i gillet ansvarar för den bastanta frukosten och en ordentlig lunch. Under dagen hjälper man till i det praktiska arbetet, äter och har det trevligt. Det skall eldas i ångpannan, hällas över öl från det ena karet till det andra och när allt är klart skall alla redskap rengöras. Eftersom det är socker i, kan det ha bränt fast ordentligt. Klockan 15.00 är bryggningen klar, och det är bara att vänta på jäsningsen innan ölen kan tappas. Ale lagras fyra veckor, lager åtta veckor och stouten är långköraren med sina åtta månader. Den som har varit med och hjälpt till under bryggingsdagen får gärna komma tillbaka till Övergrans jordbruk när ölen är klar och ta del av resultatet.

ÖLFAKTA

Öl kategoriseras efter jäsningsprocessen. De tre huvudkategorierna är överjäst öl, underjäst öl och spontanjäst öl.

Överjästning innebär att jästen mot slutet av jäsningsen stiger upp till ytan där den skummas av. Till denna klass hör till exempel ale, bitter, porter, stout och veteöl.

Underjästning: Jästen ligger kvar på botten av jästanken under hela jäsningsen.

T.ex: lager och pilsner.

Spontanjäst öl är ovanligt, och innebär att ingen jäst tillsätts, utan att ölet jäser med hjälp av de jästpartiklar och andra mikroorganismer som finns naturligt i luften.

Mer om ölbryggningens ädla konst hittar ni på dessa sidor på internet:

www.overgransolgille.se, www.humle.se

För fyra år sedan åkte Övergrans ölgille iväg på studiebesök till ett annat bryggeri för att se och lära.

Idag består gillet av 22 familjer och

Ölgillet specialitet är honungsölen som de har utvecklat själva. Den görs av ale där en liten gnutta honung har tillsatts. Smaken är fruktig och alkoholhalten något högre än vanligt, men utan att spritsmaken lyser igenom. Honungsölen görs en gång om året och blir klar lagom inför sommaren.

VATTENKVALITETEN ÄR VIKTIG VID ÖLBRYGGNING

Ölgillet använder Övergrans egen källa som lämpar sig särskilt väl till stout. Skall de brygga lager, tillsätts en aning mjölksyra för att nå bästa resultat. Malten som används odlas på en gård i Sörmland och humlen köps från olika leverantörer beroende på vilken sorts öl som skall bryggas.

Ölen från Övergrans Ölgille finns tyvärr inte att köpa, men bor man som gäst på gården kan man få hemmagjord öl till maten.

– Det är en bonus för dem som bor här. Och den smakar mer än köpt öl. Det är precis som med hembakt bröd, att man jobbar mer med ingredienserna.

Till ölen rekommenderas mjölksyrad vit saltgurka doppad i honungsyoghurt, en annan av Övergrans specialiteter. Honungsyoghurten gör du enkelt genom att tillsätta en matsked rinnande honung i två deciliter Smetana (rysk yoghurt). Det går även bra med creme fraiche. Saltgurkan köper du i Övergrans gårdsbutik. Den vita mjölksyrade saltgurkans recept däremot, är en djupt bevarad familjehemlighet och har så varit sedan 1887! 🍷

