

[Se også arkivet med tidligere artikler](#)

Ølbrygger fra Fur lærer fra sig i Himmerland

Jørgen Sonne Kristensen, entusiastisk ølbrygger fra Fur, tager på søndag den 5. august til Høstdag ved Hvalpsund med sit mobile bryggeri

- Det er spændende at lave sin egen øl. Og den kan blive lige så god som den, man køber. Ja faktisk bedre, da den hverken er filtreret eller pasteuriseret, siger brygger Jørgen Sonne Kristensen fra Debel på Fur.

- Lige nu er jeg i gang med at undervise en kvinde, der normalt ikke kan tåle øl, men som kunne tåle min. Så nu vil hun selv lære sig kunsten, fortæller han.

På søndag den 5. august kan alle interesserede komme til Høstdag på Herregården Hessel ved Hvalpsund og få Jørgen Sonne Kristensens brygger-tips. Og en smagsprøve på, hvad man selv kan lave med meget enkle redskaber.

- Vil man selv i gang med at brygge øl hjemme i køkkenet, kræver det ikke ret meget: En stor gryde, en gærbeholder - f.eks. en glasballon, der kan købes på de fleste loppemarkeder - en termometer, en stor si, flasker, kapsler, vand, humle, malt og gær, fortæller Jørgen Sonne Kristensen.

Og på Hessel kan man som sagt komme søndag og se, hvordan man gør. Jørgen Sonne kommer med sit mobile 50 liters gasfyrede bryggeri, hvor han kan brygge alverdens forskellige øl - skibsøl, hvedeøl, krydderøl, citronøl, hvidtøl, bock, porter, kölsch - eller hvad med en chokoladestout? På søndag kan publikum se, hvordan han brygger 50 liter øl. Men han tager også færdigt øl med — der er lagret i op til flere måneder — så man ikke bare kan smage den nye øl, mens den bliver til, men også den færdige.

Bryggeri på skonnertdæk

Jørgen Sonne Kristensens egen ølhistorie går tilbage til studietiden, hvor han og en fætter lavede øl af færdige pakker, de købte hos Materialisten. Efter han var blevet færdig som maskiningeniør, holdt han pause fra øllet, men efter 6-7 år fik han chancen for at brygge igen, og denne gang satte han sig for at lave det fra bunden med rigtig malt. I 2001 besluttede han sig for at uddanne sig som brygger og fik uddannelsen på Brewlab i England. Hjemme igen var han med til at starte først det økologiske bryggeri Ørbæk på Fyn og senere bryggeriet på Fur, men nu er han tilbage i den mindre skala igen. Driver et hjemmeservicefirma og underviser interesserede i at lave øl.

Blandt projekterne i sommer er en sejltur til bryggerier ved Limfjorden, hvor Jørgen Sonne Kristensen skal lave øl på dækket af skonnerten Lovise Moland.

— Det er jeg noget spændt på, og håber da i hvert fald, vejret bliver så stabilt, at jeg kan stå fast, og øllet kan få den ro, det skal ha', siger han.

Den bekymring behøver han ikke have med hensyn til Hessel.

— Nej, der håber jeg bare, de besøgende får en god oplevelse og vil nyde duften af malt og humle, siger han.

Sådan brygges øl — trin for trin

Malten knuses og overhældes med varmt vand. Under opvarmningen i den efterfølgende mæskeproces trækkes sukkerstoffer ud.

Efter halvanden time er al stivelsen i malten omdannet til forgærbart sukker.

Malten overhældes flere gange med varmt vand for at få alt restsukkeret med.

På dette stadium kaldes øllet urt, og det koges nu i en til halvanden time med humle. Det er den proces, der gør øllet bittert, og som steriliserer og konserverer det.

Derefter køles væsken ned og hældes over på gærbeholderen. Når det er kølet ned fra kogepunktet til ca. 20 grader, tilsættes gæren.

Gæringen varer mellem 3 og 7 dage, afhængig af hvor meget malt der er i øllet. Des mere sukkerstof, desto mere alkohol.

Nu kan øllet hældes på flasker eller fad og lagres imellem en uge og mange måneder, afhængig af øltype.

Og husk, formaner bryggeren fra Fur:: Alt skal være pinligt rent. En enkelt bakterie kan ødelægge alt ens arbejde!



Jørgen Sonne Kristensen igang med undervisningen i ølbygning - her på Gl. Estrup Herregårdsmuseum. På søndag er det på Herregården Hessel det foregår.



En uundværlig ingrediens ved ølbrygning - humle.