

Glædeligt gensyn med **BROWN ALE**

Antallet af "brown ales" i Danmark er faldet, men kvaliteten er steget. Måske skyldes det, at nogle af de større, gamle, etablerede bryggerier har taget øltypen op i deres sortiment, læd konklusionen, da SMAG & BEHAG's kræsne smagejury smagte på markedets brune øl.

Af Henrik Bøegh
Foto: Birger J. Storm



TEST: BROWN ALE

Mens mikrobryggerierne i Danmark, som tidligere nævnt, hurtigt optog *brown ale* typen i deres sortiment i begyndelsen af den danske ølrevolution, især den amerikanske stil, har flere og flere bryggerier inden for de seneste år måske erkendt, at der var for mange brown ales på markedet. Under alle omstændigheder er antallet faldet til fordel for de tyske øltyper.

Af de relativt få tilbageværende dansk producerede brown ales fordeler antallet af engelsk- og amerikansk inspirerede versioner sig overraskende nok efterhånden ligeligt, og vi har også set flere eksempler på, at gamle etablerede (industri-) bryggerier har taget øltypen op i deres sortiment. Måske finder vi her årsagen til det generelt høje niveau for denne øltype i dansk producerede variationer.

Da SMAG & BEHAG en af marts' sidste dage smagte på brown ales, var alle bryggerier på forhånd gjort bekendt med den officielle definition af øltypen, som de fleste bryggere betjener sig af: "Brewers' Association - 2006 Beer Style." For at gøre smagningerne af de to typer brown ales så interessante og retfærdige som muligt, og for at give smagerne mulighed for at sammenligne de forskellige bryggeriers bud på øltyperne, har vi fra starten anvendt disse definitioner ved SMAG & BEHAG's ølsmagninger. Uanset navnet på en given øl har det aldrig været tilladt bryggerierne at indsende øl til vores tests, som ikke har levet op til disse definitioner.

Brewers' Association skelner her mellem "English-Style Brown Ale" og "American-Style Brown Ale". Uden at blive for teknisk ligger forskellen mellem de to varianter i nogle få overordnede faktorer, der har væsentlig indflydelse på smag og aroma. Mens den engelske stil udmærker sig ved en medium krop, tør til sød maltsmag og meget svag humle- aroma, er den amerikanske stil også karakteriseret ved medium krop, men med en tydeligt ristet maltsmag med karamel- og chokoladelignende noter, en medium til høj humlebitterhed og en lav til medium humlearoma. Herudover ligger alkoholprocenten i den amerikanske stil ofte væsentligt over den engelske stil.

Først engelske, så amerikanske

Som konsekvens heraf havde jeg tilrettelagt smagningen således, at øllet blev serveret i to runder: Først fik alle hold serveret 4 anonyme "English-Style Brown Ales" og efter en pause på 15 minutter fik alle smagere serveret 5 anonyme "American-Style Brown Ales".

På den måde havde holdene mulighed for at smage øllene op imod hinanden, mens de i fællesskab skulle udfylde et smageskema for hver enkelt øl. Hver øl blev dobbelt testet, idet to grupper smagte samme øl uafhængigt af hinanden. Alle smagere fik udleveret definitionen på den engelske og den amerikanske stil, og alle blev gjort bekendt med, at første runde gjaldt den engelske type og anden runde den amerikanske type.

Alle øl var nummererede så ingen vidste, hvad der var i glassene. For at en enkelt øl ikke skulle overdøve den følgende, var rækkefølgen som sædvanligt tilrettelagt, så de letteste eller mindst humlede øl blev serveret først, og de stærkeste og mest humlede øl blev serveret til sidst. Undervejs kunne smagerne rense smagsløgene med Nørrebro Bryghus' isvand og hjemmelavede brød.

Under smagningen, der varede 2½ time, skulle smagerne udfylde et detaljeret smageskema, hvor de skulle tage stilling til spørgsmål om skummet, øllets farve, aroma (blomst, frugt, malte, osv.), smag og balance, mundoplevelsen og eftersmag for til sidst at give en samlet vurdering efter nedenstående skala:

- 5 fremragende øl
- 4 glimrende øl
- 3 pæn øl
- 2 kedelig øl
- 1 ringe øl

Klar sejr til Svaneke

I alt 18 bryggere, brygmestre, kokke, gastronomer og andre dygtige smagere var indkaldt til denne blindsmagning, hvor Nørrebro Bryghus som sædvanligt stillede faciliteter og personale til rådighed. Smagerne blev inddelt i 4 hold, som hver især skulle vurdere 9 forskellige brown ales.

Efter smagningen fik smagerne mulighed for at stifte bekendtskab med de øl, som de ikke selv havde prøvesmagt under den officielle del af smagningen.

Da alle bedømmelseskemaer var indsamlet, blev rækkefølgen af de smagte øl samt navnet på hver enkelt øl offentliggjort.

Da skemaerne var talt sammen dagen derpå, viste det sig, at førstepladsen inden for kategorien "English-Style Brown Ale" (i alt 7 forskellige) blev delt imellem 3 bryggerier: Råsted Bryghus, Husbryggeriet Jacobsen og Troldhede Mikrobryggeri, der alle fik lige mange points.

Førstepladsen inden for kategorien "American-Style Brown Ale" (i alt 9 forskellige) indtog Svaneke Bryghus med sin "Double Brown Ale" tæt forfulgt af GourmetBryggeriets "FinAle".

Resultatet af smagningen kan læses på de følgende sider. Links til brygmestrenes egne uddybende beskrivelser af deres øl, og hvor det kan købes, findes på www.oelruten.dk

Ved smagningen af
BROWN ALES
bestod SMAG & BEHAG'S
smagejury af:

Allan Poulsen, Ørbæk Bryggeri
Anders Holst Markussen, Weekendavisen
Anders Kissmeyer, Nørrebro Bryghus
Anne-Mette Meyer Pedersen, DØE
Bjarne Bo Jørgensen, Context
Jacob Storm, Amager Bryghus
Jan Wybrandt, Slagtermester, Gastronom
Jeanette Oppenheim, Jurist, Gastronom
Jens Mortensen, BrewPub København
Leif Typkær, Royal Unibrew
Martin Bryde, C & E Gastro-Import ApS
Marttin Stuart Nielsen, DØE
Peter Olsen, køkkenchef, "Snekken"
Poul-Åge Kofoed, AMANDUS OST
Rolf Nielsen, Ølskribent, SMAG & BEHAG
SvendNymann, ØIKonsortiet
Søren Sandfeld Vestergaard,
DAGMARBRYGGERIET
Thomas Oldenburg, Cand.Merc., Gastronom

TEST: BROWN ALE



Som observatører og gæster ved smagningen havde SMAG & BEHAG fint besøg af redaktør Anja Pein Jensen og journalist Lars Mejer, begge fra "Det Danske Ølakademi".

BROWN ALE - ENGLISH STYLE

3,2 POINTS

Raasted Bryghus

Brygger: Martin Jensen

Øl: Raasted Brown Ale 5,5%

Vurdering: "Rødlig mahogni farve med crèmet, tæt skum. Aromaen er domineret af frugt og mørke karamelliserede malte. Smagen går i sødlig retning. Middel blød mundoplevelse og en sød kort eftersmag. Enighed om at det er en pæn øl lidt over middel."

3,2 POINTS

Husbryggeriet Jacobsen.

Brygger: Jens Eiken

Øl: Jacobsen Brown Ale, 6%

Vurdering: "Mørk gylden farve med crèmet, tæt, kort skum. Aromaen er domineret af frugt, lyse og mørke karamelliserede malte. Smagen går i sødlig retning. Middel frisk og prikkende mundoplevelse og en bittersød kort eftersmag. Enighed om at det er en pæn øl som mangler lidt bitterhed, men som passer fint til stilartern."

3,2 POINTS

Troldhede Mikrobryggeri

Brygger: Michael Svendsen

Øl: Coal-wagon Brown Ale 6,2%

Vurdering: "Mørk ravfarve med crèmet, tæt, langt skum. Aromaen er domineret af blomst, frugt, lyse og mørke karamelliserede malte. Smagen går i sødlig retning. Fyldig, let metallisk mundoplevelse og en lang bittersød kort eftersmag. Stor uenighed om smagen - men fuld enighed om resultatet: absolut en pæn øl."

3,0 POINTS

Ørbæk Bryggeri

Brygger: Matthew Callaghan

Øl: Nutty 5%

Vurdering: "Mørk ravbrun farve med tæt, crèmet, beigefarvet skum. Aromaen er domineret af humle, frugt, lyse og mørke karamelliserede malte. Smagen går i bitter retning. Middelfyldig frisk let prikkende mundoplevelse og en lang bitter eftersmag. Enighed om at det er en behagelig velfbalanceret brown ale. Absolut en pæn øl."

3,0 POINTS

Ørbæk Bryggeri

Brygger: Matthew Callaghan

Øl: Brown ale 5,8%

Vurdering: "Mistanke om at det er den samme øl som Nutty, Ørbæk har tappet på flaskerne under andet navn. Vurdering og resultat er nøjagtigt det samme."



Allan Poulsen



Jacob Storm



Anders Kissmeyer



Jeanette Oppenheim



Bjarne Bo Jørgensen



Poul-Åge Kofoed

TEST: BROWN ALE

2,5 POINTS

Royal Unibrew A/S

Brygger: Jens Erik Klemmensen

Øl: Royal Brown Ale 4,6%

Vurdering: "Rødgylde farve med cremet, beige skum. Aroma er domineret af humle og frugt. Bittersød aroma. Tynd snerpande mundoplevelse og kort bitter eftersmag. Enighed om at det er en let tilgængelig mainstream øl."

2,2 POINTS

Mylius-Erichsen Bryghus

Brygger: Søren Svingel

Øl: Danmarkshavn 5,8%

Vurdering: "Nøddebrun farve med tæt, cremet, beige farvet skum. Aromaen er domineret af frugt og mørke karamelliserede malte. Smagen går i sødlig retning. Middel blød mundoplevelse og en kort, sødlig eftersmag. Enighed om at det er en klodset øl med præg af kælderduft og appelsin."

BROWN ALE - AMERICAN STYLE

4,0 POINTS

Svaneke Bryghus A/S

Brygger: Jan Paul

Øl: Double Brown Ale 5,7%

Vurdering: "Rødlig mahogni farve med cremet, langt, tæt skum. Aromaen er domineret af blomst, frugt, lyse og mørke karamelliserede malte. Smagen går i bittersødlig, velbalanceret retning. Middel, frisk og blød mundoplevelse og en lang bitter eftersmag. Enighed om at det er en flot, meget aromatisk og velafbalanceret oplevelse."

3,9 POINTS

GourmetBryggeriet A/S

Brygger: Michael Knoth

Øl: FinAle 6,5%

Vurdering: "Rødlig mahogni farve med cremet, langt, tæt skum. Aromaen er domineret af blomst, frugt og mørke karamelliserede malte. Smagen går i sødlig, velbalanceret retning. Middel og blød mundoplevelse og kort, sød eftersmag. Enighed om at det er en flot kompleks hybrid mellem en engelsk og amerikansk brown ale."

3,5 POINTS

Nørrebro Bryghus

Brygger: Anders Kissmeyer

Øl: Kings County Brown Ale 5,5%

Vurdering: "Mahogni farve med tæt, kort, lysebrunt skum. Aromaen er domineret af blomst, frugt, lyse og mørke karamelliserede malte. Smagen går i sødlig retning. Middel, frisk og blød mundoplevelse og en lang, bittersødlig eftersmag. Enighed om at det er en dejlig, harmonisk og velafbalanceret øl."

3,4 POINTS

BrewPub København

Brygger: Hans-Ole Kraglund

Øl: Virginia 5,4%

Vurdering: "Mørk nøddifarve med cremet, langt, tæt skum. Aromaen er domineret af blomst, frugt og mørke malte. Smagen går i bittersødlig, velbalanceret retning. Middel metallisk snerpande mundoplevelse og lang bittersød eftersmag. Uenighed om resultatet, men enighed om at det er en utraditionel, måske let røget valnøddeagtig smagsoplevelse. En god øl."



Martin Bryde



Jens Mortensen



Peter Olsen



Leif Typkær



Martin Stuart Nielsen



Anders Holst Markussen

TEST: BROWN ALE

3,0 POINTS

Fur Bryghus ApS

Brygger: Flemming Asmussen

Øl: FUR RENÆSSANCE 6,2%

Vurdering: "Mørk ravfarve med tæt, kort, lyst cremet skum. Aromaen er domineret af mørke karamelliserede, brændte malte. Smagen går i bittersødlig retning. Middelfrisk mundoplevelse og bitter eftersmag. Uenighed om resultatet men enighed om en markant smag af diacetyl. Alt i alt en pæn øl."



2,5 POINTS

Amager Bryghus

Brygger: Jacob Storm og Morten Lundsbak

Øl: Imperial Brown Ale 7,2%

Vurdering: "Mørk brun farve med cremet, langt, tæt skum. Aromaen er domineret af blomst, frugt, lyse og mørke karamelliserede malte. Smagen går i bitter retning. Fyldig, frisk coatende mundoplevelse og lang bitter eftersmag. Enighed om at det er en atypisk brown ale, som mangler lidt i balancen. En øl man vil hade eller elske."

3,0 POINTS

Ølfabrikken

Brygger: Mike Murphy

Øl: Brown Ale 6,0%

Vurdering: "Mørk mahogni farve med cremet, luftigt skum. Aromaen er domineret af blomst, frugt og mørke karamelliserede malte. Smagen går i bittersødlig retning. Middel, lidt klistret, coatende mundoplevelse og kort bittersød eftersmag. Uenighed om bedømmelsen. Nogle fandt den overdøvede kridtduft ubehagelig, mens andre fandt for meget duft af sherry (!). Alt i alt en acceptabel øl."

2,7 POINTS

Mikkeller

Brygger: Mikkel Borg Bjergsø

Øl: Jackie Brown 6,0%

Vurdering: "Mørk brun farve med tæt, kort cremet skum. Aromaen er domineret af blomst og mørke, karamelliserede malte. Smagen går i kraftig bitter retning. Fyldig, frisk og udtørrende mundoplevelse og lang bitter eftersmag. Stor uenighed om resultatet, om den kan kategoriseres inden for øltypen. Én gruppe fandt den glimrende, en anden gruppe fandt den ringe. Resultatet er udtryk for gennemsnittet."

2,3 POINTS

Dagmarbryggeriet

Brygger: Claus Hagen Jensen

Øl: BILL BROWN ALE 5,2%

Vurdering: "Kobberfarve med kort, hvidligt skum. Aromaen er domineret af blomst, frugt og lyse malte. Smagen går i bitter retning. Middel, frisk og let udtørrende mundoplevelse og lang bitter eftersmag. Enighed om at øllen falder uden for kategorien - men er brugbar i en anden genre."



Svend Nymann



Thomas Oldenburg



Rolf Nielsen



Søren Sandfeld Vestergaard



Anne-Mette Meyer Pedersen



Jan Wybrandt,