



## En skum verksamhet i Bengtsarvet

OLA MÅSPERS

Den minnesgode läsaren kommer säkert ihåg en artikel i Sool-Öen 2017 om Ingrid Perssons äppelmusteri i Grudbo och de ädla drycker den verksamheten ger upphov till. Men ädla drycker tillverkas även på andra håll runt om på Sollerön, t. ex. i Bengtsarvet och lite mer precis på Örjangården (*Yrjangard*). I fallet Yrjangard så är det inte äppelmust som tillverkas utan rätt och slätt öl och ingenting annat än öl.

Som många av Sool-Öens läsare känner till så var det i Yrjangard som konservatorn och tillika en av Sool-Öens grundare Evald Håkansson bodde och hade sin ateljé. En varm sommardag under tidigt 90-tal mötte jag Evald när han kom bärandes på en drickaback med tomglas och han konstaterade pillemariskt att *"ä gor a mytjy öl mäss ed e son varmt"* (det går åt mycket öl när det är så här varmt). För ordningens skull bör det understrykas att Evald absolut inte var någon förtappad ölgubbe. Det var med största säkerhet lättöl som hade konsumerats i sommarvärmen.

Numera bebos Yrjangard av Svarf Gunnar Jönsson med familj. Vad gäller ölbryggandet så började det hela när Gunnar under en period av sitt liv bodde och arbetade i Malaysia som ligger någonstans på andra sidan jordklotet. När inte Gunnar jobbade så klurade han bland mycket annat på möjligheten att tillverka ett eget bryggeri.

Gunnar håller i den krossade malten. Foto: Ola Måspers

Efter ett gediget efterforskningsarbete, i huvudsak på internet, så kände Svarf Gunnar sig mogen att skrida till (brygg-) verket. En lokal plåtslagare städslades för uppgiften att göra verklighet av planerna. När det var dags att flytta tillbaka till fädernesjorden så fick naturligtvis bryggverket följa med tillsammans med övrigt pick och pack.



Svarf Gunnar Jönsson, Isaac Claesson och Mikael Norin. Foto: Ola Måspers

I källaren till vad som under Evalds levnad tjänstgjorde som ateljé skruvade Gunnar tillsammans med Isaac Claesson, röntgenläkare och full i sjutton i största allmänhet, ihop det asiatiska bryggverket. Det fungerade emellertid inte till full belåtenhet så Gunnar och Isaac beslutade sig för att tills vidare lägga Gunnars konstruktion i malpåse. Ungefär i det här skedet så kom en tredje partner vid namn Mikael Norin in i bilden och med honom initiativet att införskaffa ett nytt svensktillverkat bryggverk. Till all lycka så jobbar ju den gode Norin som rörmokare så man fick alltså ett stort kompetenstillskott rörande rör, rostfria kärl och dylikt.

En vårdag år 2017, närmare bestämt den 30 april, var undertecknad samt även Per- Olof Bergström, inbjudna att övervara en ölbryggning i Yrjangard. Kompanjonerna Gunnar, Mikael och Isaac hade vid det

laget hunnit med ett flertal brygder av varierande sort och karaktär, t.ex. tjeckisk pilsner och IPA (India Pale Ale). För dagens brygd var dock inte slutresultatet helt förutsägbart eftersom grabbarna skulle ge sig ut på slak lina och göra en hyllrensning av överblivna maltsorter från tidigare brygder.



Humle och tre sorters malt. Foto: Ola Måspers

Även om det införskaffade bryggverket till viss del är datorstyrt skall man icke förledas tro att det blott räcker med att hälla i ingredienserna i den ena änden, sätta sig med armarna i kors och vänta på att det kommer ut färdigt öl i den andra änden. Inget kunde vara mer felaktigt. Ölbryggning inbegriper ett flertal praktiska moment där noggrannhet är A och O. Ett exempel är krossandet av malten där man kommit fram till att avståndet mellan valsarna i maltkrossen skall vara exakt 1,1 millimeter, varken mer eller mindre. Annars påverkas kvalitén på brygden och detta avstånd är injusterat med bladmått.

Ingredienserna till öl består av vatten, malt (vanligtvis kornmalt), humle och jäst. Malt är säd som fuktats och börjat gro, en process som stoppas genom att kornet torkas eller rostas med varm luft. Humle är det som ger ölet dess beska och karaktär. Därtill så har humlen en såväl bakteriedödande som konserverande funktion. Jästen man använder är särskild öljäst och vattnet kommer ur brunnen i Yrjangard.

Att i detalj redogöra för hur det går till att brygga öl skulle göra den här artikeln på tok för omfångsrik men i stort sett går det till på följande vis:



Vörten humlas. Foto: Ola Måspers

Malten krossas och blandas med vatten som värms upp etappvis i fyra steg. Här kommer datorn och den mjukvara som levererades med bryggverket in i bilden. Den reglerar uppvärmningen samt de två cirkulationspumpar som sitter i bryggverket. I detta första steg som kallas för mäsning omvandlas kornets stärkelse till socker.

Lakning; hett vatten tillförs för att krama ur det sista sockret ur malten. I det här skedet kallas vätskan för vört.

Vörtkokning; Vörten kokas c:a en timme och humlen tillsätts som krydda.

Snabb nedkylning av vätskan som nu har en bittersöt smak. Den alerta läsaren inser att den bittra smaken har kommit från humlen.

Vätskan tappas upp i två kärl av drygt 25 liters volym. Öljäst tillsätts.

Efter c:a tre veckor har ölet jäst ut. Det socker som bildades i processens första steg har omvandlats till alkohol.

Ölet tappas på flaskor och en liten gnutta socker tillsätts i varje flaska för att bilda kolsyran i ölet. Efter c:a en vecka är ölet drickfärdigt.



En utsökt lageröl bryggd i Yrjangard. Foto: Ola Måspers

Vid det här laget så har kanske en och annan läsare börjat ställa sig frågan om en dylik verksamhet är förenlig med svensk lag? Svaret är tveklöst ja, så länge det är för egen konsumtion och man inte bjuder ut sina produkter till försäljning. Detsamma gäller för produktion av vin och cider. Att bränna sprit däremot är ju, som var och en säkert känner till, förbjudet.

Till sist så finner ju sig oundvikligen den kanske mest relevanta frågan; hur gick det, blev ölet gott? Undertecknad fick i fjol somras provsmaka den mörka lager som bryggdes på valborgsmässoaftons dag 2017. Jag besitter tyvärr inte konnässörens förmåga och vokabulär att formulera min smakupplevelse, så mitt svar får bli ett kort och kärnfullt – mycket gott!

*Ola Måspers*