

ØLTYPEN

I Danmark er der omkring 150 danske ølmærker fordelt på 12 bryggerier. Derudover eksisterer der en række mindre pubbryggerier. Hvert ølmærke har sine egne karakteristika, som er værd at udforske.

Undergæret eller overgæret

Øl kan opdeles i to overordnede kategorier: Undergæret eller overgæret.

Som betegnelserne antyder, kategoriserer man efter hvilken type gær, der er anvendt.

Undergærede øltyper

Undergæret øl blev først introduceret i Danmark i 1836. I dag er undergæret øl langt det mest udbredte i hele verden.

Et par eksempler på nogle af de mest kendte undergærede øltyper er:

- Pilsner
- Guldøl
- Lagerøl

Man kan ikke skære alle undergærede øl over én kam, men fælles for dem er, at de er forholdsvis lyse i farven og smagen, og at det bitre element træder tydeligere igennem end ved overgæret øl.

Overgærede øltyper

Et par eksempler på nogle af de mest kendte overgærede øltyper er:

- Ale
- Stout
- Hvedeøl
- Specialøl (aromatiseret øl med frugt-smag og lignende)

Der er større forskelle mellem de forskellige ølkategorier indenfor overgærede øl.

De enkelte typer er typisk knyttet til store ølnationer som England, Tyskland og Belgien.

Selvom Danmark traditionelt er kendt for at brygge undergæret øl, har vi inden for de seneste år brygget en række hvedeøl og flere specialøl.

Spontangæret øl

Den kendte belgiske øl lambic er en lys og typisk uklar øl. Den er hverken under- eller overgæret, men derimod spontangæret, dvs. at der ikke er tilsat renkulturer af gær, men at tilfældige gærarter og bakterier fra omgivelserne, bl.a. fra luften, finder vej til øllet og starter en gæring. Det giver øllet en udpræget syrlig karakter på grund af de mælkesyrebakterier, der indgår i gæringen. I visse typer lambic tilsættes frugter (Kriek; kirsebær, Framboise; hindbær).

En lambic, som er lagret i flere år, kaldes for geuze.

14 ØLTYPEN

I det følgende udvides kategoriseringen af øl fra undergæret og overgæret øl til en opdeling i 14 øltyper. Opdelingen er lavet ud fra de øl, der brygges i Danmark.

Alkoholrit øl. Fremstilles oftest af pilsnermalt. Har en forholdsvis lys farve og en duft af korn. Da øllet er uden alkohol, er humlebitterheden et fremtrædende element. Ved fremstillingen anvendes enten en normalgæring, hvor alkoholen fjernes igen, eller også anvendes specielle processer, hvor alkoholen ikke dannes. Produktet forsøges oftest tilnærmet mest muligt almindeligt pilsnerøl. Har et alkoholindhold på under 0,1 % vol.

Mørkt hvidtøl. Hvidtøl blev oprindeligt brygget med overgær – i dag er stort set alle hvidtøl dog undergærede. Øllet er meget mørkt, sødt, karamelagtigt og svagt humlet med et alkoholindhold omkring 2 % vol. Ofte brygges særlige årstidsøl (julehvidtøl og påskehvidtøl), som er endnu sødere og kraftigere. Hvidtøls mørke farve skyldes de mørke maltsorter, der benyttes til brygningen, f.eks. münchener- og karamelmalt.

Maltøl. Er en sød, mørk og fyldig øl. Maltøl minder meget om mørkt hvidtøl. På grund af en stor maltandel har øllet en kraftig maltkarakter og en stor næringsværdi. Alkoholindholdet er på omkring 2 % vol.

Letøl eller Lys pilsner. Er en svagere udgave af den traditionelle pilsner, med et alkoholindhold under 2,8 % vol. Letøl har ofte en fylde, der



Hvidtøl - en slurk af fortiden

Hvidtøl er i dag det eneste øl, der kan sammenlignes med det øl, vores forfædre bryggede på gårdene rundt omkring i landet. Øllet var dengang overgæret og blev kaldt for Almueøl. Det havde ofte et ganske lavt alkoholindhold.

Den lagrede lagerøl

Betegnelsen "lagerøl" er opstået, fordi øllet oprindeligt skulle "lagres" køligt i længere tid for at modnes og blive drikkeklart. Øltypen blev oprindeligt kaldt "bayersk" øl, opkaldt efter den tyske region Bayern, hvor det første undergærede øl blev brygget. Typen blev indført i Danmark i 1836, og øllet var i mere end et århundrede det foretrukne øl. Lagerøllet blev i 1900-tallet udkonkurreret af pilsneren.

nærmer sig en pilsner. Ofte ses betegnelsen "light" tilføjet produktnavnet.

Pilsner. Den mest udbredte undergærede øltype. Er kendetegnet ved at være fremstillet af pilsnermalt, hvilket giver en lys øl med en god - til tider neutral - smag og med en moderat humling. En letdrikkelig øl, som slukker tørsten godt. Alkoholindholdet er på omkring 4,6 % vol.

Guldøl. Der anvendes pilsnermalt som i pilsneren, men guldøl indbrygges lidt stærkere og med lidt kraftigere humling. Det giver en øl med lidt mere karakter, en anelse mørkere farve end pilsneren og typisk lidt frugt- eller blomsteragtig. Alkoholindholdet er omkring 5,7 % vol.

Luksusøl. Denne betegnelse dækker over de stærke pilsnertyper. Øllet er stadig i den lyse ende af skalaen, men med en mere vinøs og frugtagtig duft og fyldig og kraftig smag. Brygges af pilsnermalt, og til tider tilsættes også sirup. Alkoholstyrken ligger normalt i intervallet 7-8 % vol.

Lagerøl. Til brygningen anvendes mørkere maltsorter, som også giver øllet en mørk farve, ligesom duft og smag har en udtalt maltkarakter. Kulsyre- og alkoholindholdet er som regel lidt lavere end i en pilsner. Alkoholindholdet ligger på omkring 4,4 % vol.



Sproglige misforståelser

De nationale udtryk for de forskellige øltyper kan give anledning til visse sproglige misforståelser. Et eksempel er den danske lagerøl og den engelske lager. De har i princippet intet med hinanden at gøre. En engelsk lager er det, vi i Danmark kender som en pilsner: En lysere øl med et moderat bitterstofindhold. Hvis en engelsk gæst bestiller "a lager", er det derfor sandsynligvis en pilsner, personen har i tankerne.



Classic. En ny øltype, der blev brygget for første gang i Danmark i 1993. Den kan beskrives som en moderne udgave af den klassiske bayerske øl. Den er også mørkere end en almindelig pilsner, men ofte lettere i smagen end en lagerøl. Der indgår ofte flere forskellige mørke malttyper i brygningen foruden pilsnermalt, hvilket giver en fyldig og aromatisk karakter. Alkoholindholdet svarer til en pilsner, dvs. ca. 4,6 % vol.

Mørk luksusøl. Disse typer er i familie med de lysere luksusøl og har dermed en del af disses egenskaber. Da der udover pilsnermalt som regel også anvendes mørk malt, evt. karamelmalt, giver det en rigere, men også lidt tungere karamelagtig karakter. Alkoholprocenten ligger på omkring 7,7 % vol.

Hvedeøl. Der er i de seneste år produceret et antal danskbryggede hvedeøl. Disse tager udgangspunkt i den tyske tradition, hvor der skal bruges mindst 50 % hvedemalt, for at man kan kalde øllet hvedeøl. For at opnå den karakteristiske hvedeølsaroma, der minder om nelliker og koriander, anvendes endvidere en særlig overgær. Hvedeøllet kan være ufiltreret, hvilket giver et uklart udseende. Alkoholindholdet svinger mellem ca. 4,6 % vol. og 5,8 % vol.





Porter. Porter stammer fra England og var oprindeligt overgæret. I dag er den normalt undergæret. Portereren er karakteristisk med en meget mørk, næsten sort farve. Der anvendes meget kraftigt tørrede og mørke maltsorter, og ofte er øllet kraftigt humlet. Det giver en meget kraftig og fyldig karakter med en tør og næsten røget smag, som er i god balance med den kraftige bitterhed. Alkoholindholdet er højt, oftest i intervallet 7,5-8,5 % vol.

Årstidsøl. Udover de nævnte hovedtyper er der en lang række årstidsøl. Jule-, påske- eller andre sæsonøl. De varierer meget i farve, styrke og smag og kan være vanskelige at karakterisere under ét. Tidligere var årstidsøl meget stærkt. I dag er alkoholindholdet i årstidsøl meget varierende fra pilsnerstyrke til det helt stærke.

Specialøl. Specialøl er de øl, der ikke kan indpasses i de tidligere kategorier. Det kan f.eks. være ekstraordinært stærke øl eller øl med en særlig tilsigtet speciel aroma.



A' Guinness, please!

Oftes ses betegnelsen stout anvendt om portereren. Stout er især kendt fra det irske bryggeri Guinness, der brygger en næsten sort øl. Øllet får sin mørke farve fra ristet, umaltet byg.

KARAKTERISTIKA VED DE 14 ØLTYPES

Hver enkelt øl har sine helt egne karakteristika. Nedenstående oversigt skal derfor kun betragtes som overordnede retningslinjer og groft kategoriserede beskrivelser af øltyperne.

Øltype	Aroma	Farve	Smag	Fylde	Gærtype	Malttype	Alk.% vol.
Alkohol frit øl	Korn	Lys og klar	Frisk og en anelse bitter	Let	Undergæret	Pilsner	< 0,1
Mørkt hvidtøl	Karamel og ristet malt	Chokoladebrun	Sød	Middel	Under- el. overgæret	Pilsner-, münchener- og mørke malttyper	Ca. 2
Maltøl	Ristet malt	Chokoladebrun	Sød, kraftig maltkarakter	Middel	Under- el. overgæret	Pilsner-, münchener- og mørke malttyper	Ca. 2
Letøl eller Lys Pilsner	Korn, humle	Lys gul	Malt og humle	Let	Undergæret	Pilsnermalt	< 2,8
Pilsner	Korn, humle	Lys gul	Malt og humle	Middel	Undergæret	Pilsnermalt	Ca. 4,6
Guldøl	Vinøs, frugt, humle og malt	Gylden	Malt og humle med en anelse frugt	Over middel	Undergæret	Pilsnermalt	Ca. 5,7
Luksusøl	Vinøs, frugt, humle og malt	Gylden	Let sødme og bitter med en anelse frugt	Kraftig	Undergæret	Pilsnermalt	7-8
Lagerøl	Malt, karamel	Brun til rødlig	Sødme og bitterhed	Over middel	Undergæret	Pilsner-, münchener- og karamelmalt	Ca. 4,6
Classic	Malt, karamel	Rødlig (karamel)	Let sødme og bitterhed	Lidt over middel	Undergæret	Pilsner-, münchener-, karamel- og chokolademalt	Ca. 4,6
Mørk luksusøl	Frugt, malt	Gylden	Malt	Kraftig	Undergæret	Pilsnermalt og mørke malttyper	7-8
Hvedeøl	Nelliker og koriander (fenol)	Lys og uklar	Aromatisk, let sødme og let syrlig	Let - middel	Overgæret	Hvede-, pilsner- og karamelmalt	4,6-5,8
Porter	Varierer (se smag)	Sort	Sødme og bitterhed. Forskellig karakter fra bryggeri til bryggeri	Meget kraftig	Undergæret i DK	Kraftigt tørrede og mørke malttyper	7,5-8,5