

SERVERING

Vejen til en velskænket øl er:

- Øllets temperatur
- Valg af glas
- Ophældning

ØLLETS TEMPERATUR

Øllets temperatur har stor betydning for oplevelsen af at drikke en øl. Jo koldere en øl er, desto mindre kulsyre frigiver den. Øllets aroma kommer bedst til sin ret, hvis øllet får lov til at frigive nok kulsyre. En for kold øl vil miste noget af sin aroma og kan også bedøve smagsløgene, så øllets smagsnuancer ikke kommer til deres ret.

Det er selvfølgelig op til den enkelte, hvor kold man foretrækker sin øl. På nogle øl står der en vejledende serveringstemperatur på etiketten. Generelt siger man, at serveringstemperaturen ikke må være under 8 °C, hvis man vil kunne opfange alle de smagsnuancer, en øl har at byde på.

Det kræver lidt planlægning at servere en øl ved sin rette serveringstemperatur. Temperaturen i køleskabe er som regel på 5 °C og måske lidt højere i et lille køleskab i en bar. Undersøg hvad temperaturen er i ølkøleskabet, hvor du arbejder. Hvis temperaturen er omkring 5 °C, kan det anbefales at tage øllet ud af køleskabet 1/2 - 1 time før servering.

Serveringstemperatur

En gylden regel lyder, at jo kraftigere en øl er, des varmere bør serveringstemperaturen være. Lysere pilsnertyper skal ofte serveres koldere end mørke øltyper. Serveres øllet fra fad, vil temperaturen være afhængig af fadølskøleren. Endvidere er smag og behag forskellig, og mange foretrækker koldt øl.

Varmt øl på en kold dag

For nogle hundrede år siden var det ikke ualmindeligt at drikke varmt øl. Mange værtshuse var udstyret med et stort ildsted. Her opvarmede man bl.a. små jernpinde, der blev brugt til at opvarme øllet. Så kunne man få varmen over en hed kop øl.

Fra drikkekar til glas

Først i det 19. århundrede blev glas det foretrukne at drikke øl af. Indtil da drak man øl af drikkekar lavet af ler, træ, tin eller bronze. Man kunne ikke se den øl, man drak. Men det gjorde heller ikke så meget, da øllet ofte var en mørk og mudret væske.

VALG AF GLAS

Når øl hældes i glas, frigøres dets aroma på grund af kulsyren. Valg af glas har stor betydning for oplevelsen af øllets aroma. Aromaen indfanges bedst, hvis øllet serveres i et glas, der snævres ind foroven. Det kan f.eks. være et ballonglas, et cervoiseglas, et tulipanformet glas eller et cognacglas.

Rengøring af glas

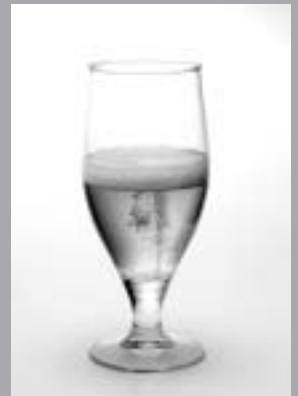
Det er meget vigtigt, at glassene er helt rene. Hælder man øl op i et glas, hvor der f.eks. sidder fedt- eller sæberester, vil det påvirke øllet, det vil have svært ved at skumme, og øllet vil hurtigere blive fladt. På mange fadølsanlæg er der mulighed for at skylle glasset en ekstra gang inden servering.

Den bedste måde at vaske et ølglas på er ved brug af en separat glasopvaskemaskine med vand, der er behandlet i vandbehandlingsanlæg, og hvor sæbedoseringen er korrekt, og hvor der ikke anvendes afspændingsmiddel.

OPHÆLDNING

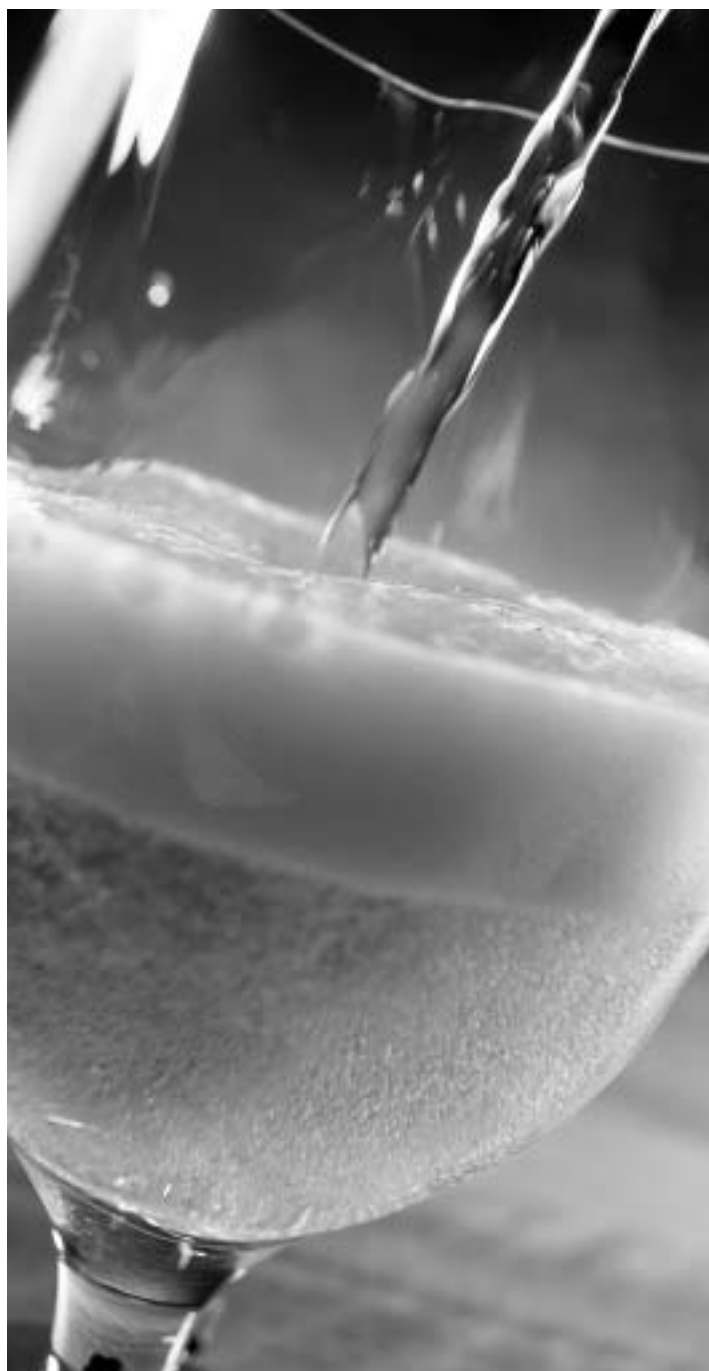
Når man skænker en øl, er det vigtigt, at der dannes skum på øllet. Bedøm om glasset skal tippes, eller om der skal hældes hurtigt og kraftigt, for at der dannes tilpas skum. Skum er et tegn på, at der ved ophældning er frigjort en del kulsyre.

Hæld ikke øllet helt op til kanten. Der skal stadig være luft i glasset - så kan man bedre dufte øllets aroma.



Husk skum!

Generelt siger man, at nogle centimeter skum er passende for de fleste øl.

**4 gyldne regler for vejen til en velskænket øl:**

- Sørg altid for, at glasset er helt rent, for at undgå for hurtig kulsyrefrigivelse - *for skummets skyld!*
- Vælg et glas, der snævrer ind foroven (med mindre det er en meget aromatisk øl) og hæld ikke øl helt op til kanten - *for aromaens skyld!*
- Skænk, så kulsyren frigives og der dannes ca. nogle centimeters skum - *for aromaens skyld!*
- Sørg for at øllet har den rette temperatur - *for nydelsens skyld!*

Vikingerne bizzarre alternativ!

Det fortælles, at vikingerne konstant var fulde i øl. Når de havde været på plyndringstogter, fejrede de deres erobringer ved at drikke stærkt øl. Det hævdes, at de drak øllet af deres fjenders afkogte kranier.