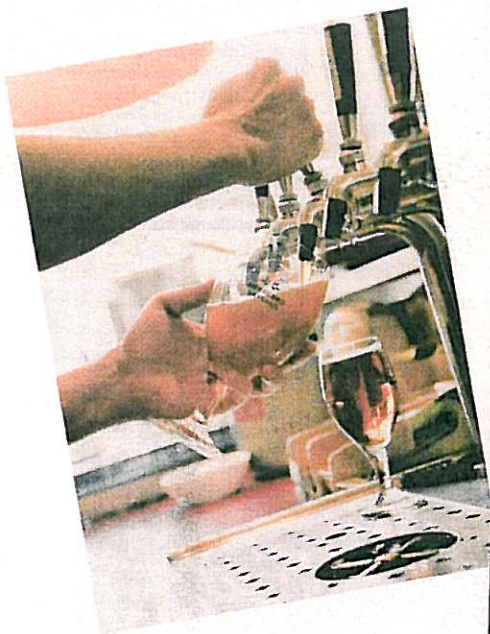




SAS-pilotens hjemmebryg

AF SØREN FRANK FOTO: JENS ASTRUP



I går kom Kjetil Jikiun hjem efter et togt til Shanghai, så i dag har han 100 procent fri. Det er fordelen ved at være pilot i SAS: Der er intet, som forstyrrer ens fritidsinteresser. Det er derfor, Kjetil kan stå på Nørrebro Bryghus og give sig hen til sin hobby, det gode øl, som han laver på mikrobryggeriet, Nøgne Ø, i Grimstad i det sydlige Norge. Det er Nørrebros brygmester, Anders Kissmeyer, der har inviteret Kjetil til et gæstespil på bryghuset i anledning af, at der er premiere på gæstebrygget »Double Not Brown«, som de to har lavet sammen.

»Jeg husker tydeligt, da jeg sad der i haven en sommerdag med den første store pint og indså, at der nu ingen vej var tilbage«

Det er Kissmeyers ambition, at Nørrebro Bryghus skal være et levende ølkulturhus, og efter et par amerikanske gæsteoptrædender har Kissmeyer nu vendt blikket mod de andre nordiske lande og udvalgt Nøgne Ø som det første indslag. Aftenen er bygget op omkring et måltid, som de to bryggere hver i sær har matchet med egne øl.

Anslaget, aftenens aperitif, er fra Nøgne Ø, en pale ale på 6 procent, som med en meget høj bitterhed (40 IBU) allerede giver en god introduktion til det norske bryggeri. Det er traditionel britisk pale ale på steroider ikke ulig den stil, man finder hos de nye amerikanske mikrobryggerier – hvilket bestemt ikke er en tilfældighed, for det er herfra, chefbrygger Kjetil har hentet inspiration til stort set hele Nøgne Øs portefølje.

Det er slet ikke til at forstå, at Kjetil for bare syv år siden overhovedet ikke brød sig om smagen af humle. Bryggeriet startede egentlig med en interesse for at lave mad, herunder det at bruge gær i forbindelse med bagning – som yngre havde Kjetil sommerjob på et bageri. Med gær kan

man også lave vin, men det fandt Kjetil unaturligt på hans breddegrader, og han begyndte i stedet i det små som håndbrygger. I starten brød han sig bestemt ikke om kraftigt humlede øl:

»Jeg vidste simpelthen ikke, hvad det var. Men jeg har det oftest sådan, at hvis der er noget, jeg ikke kan lide, så bliver jeg bare ved, indtil jeg forstår det,« siger Kjetil.

I mellemtiden var han begyndt at flyve meget til USA som pilot i SAS, og i 2000 gjorde han sine første erfaringer med den ny generation af amerikansk mikrobryg fra vestkysten:

»Jeg husker stadig sommeren 2000, hvor jeg lavede min første amerikansk inspirerede India Pale Ale (en særligt humledomineret øltype, red.) Det var der, jeg opdagede cascade-humlen. Dette er farligt, tænkte jeg, jeg var

nærmest i ekstase. Jeg husker tydeligt, da jeg sad der i haven en sommerdag med den første store pint og indså, at der nu ingen vej var tilbage,« siger Kjetil.

Siden begyndte piloten at slæbe tunge kufferter med malt og humle hjem fra den amerikanske vestkyst. I 2002 grundlagde han sammen med Gunnar Wiig bryggeriet Nøgne Ø, og i 2003 havde de premiere med det første bryg ved Ølfestivalen i København. Kvaliteten var nærmest øjeblikkelig i top, helt fremme i forreste række af den skandinaviske elite. Nøgne Ø fik hurtigt så meget vind i sejlene, at det for to måneder siden var nødvendigt for Kjetil og co. at flytte til nye større bryggefaciliteter med en årlig kapacitet på ca. 5.000 hl (svarende ca. til Brockhouse).

Hidtil har alle arbejdet gratis på det lille fritidsbryggeri:

»Vi har gjort det af kærlighed og iver efter at ændre norsk ølkultur. På længere sigt skal vi dog ud af det med at arbejde gratis,« siger Kjetil, som i høj grad har den norske lovgivning imod sig – på Vinmonopolet, som