

Til gæstespil på Nørrebro Bryghus med Kjetil Jikiun fra det norske mikrobryggeri, Nøgne Ø, som laver noget af Skandinaviens absolut bedste øl.



Kjetil Jikiun fra det norske bryggeri, Nøgne Ø.

er Nøgne Ø's største kunde, koster en af Kjetils øl hele 20 kr. mere end den samme flaske koster på det svenske systembolag til trods for, at der kommer transportomkostninger på til Sverige. Direkte adspurg om fremtiden regner Kjetil dog med, at han stadig ernærer sig som pilot om ti år.

FØRSTE RET PÅ MENUEN i Nørrebro Bryghus er okseinderlår gravad i Nørrebros Little Korkny Ale, og Kjetils replik er et forbavsende brunt udspil: En helt ny imperial brown ale på 7,5 procent med tyngde som en brune/dubbel fra et af de belgiske klosterbryggerier, et tykt, rundt bryg pakket med frugt i form af tørrede abrikoser:

»Jeg smagte for nylig en double brown ale fra gæringstanken hos Pike Place Brewery i Seattle og vidste straks, at sådan en måtte jeg også lave,« siger Kjetil, som straks rejste hjem og bryggede en storebror til Nøgne Ø's almindelige brown ale (4,5%) med mere malt og humle. Dog forekommer niveauet på sidstnævnte at være relativt behersket i forhold til Nøgne Ø's vanlige stil, som er defineret af ekstrem bitterhed og en meget aromatisk humleprofil.

Næste runde står også i det brune tegn, og her har bryghusets køkken fundet mere passende toner frem i form af et stykke braiseret vildsvin serveret med en herlig saurkraut af ny sommerkål og en brun sauce kogt med muscovadosukker og double knot ale, som også er det bryg, vi har i glasset. Selvom man normalt filtrerer øllet på Nørrebro, har Kissmeyer i respekt for gæstebryggeren fra Norge ladet øllet være ufiltreret, sådan som alle Nøgne Ø's er det.

Double Knot Brown Ale er en tand mindre mørk end Nøgne Ø's Imperial – navnet er også udledt af det engelske nut brown ale, som bruges om de knap så mørke bryg. De lysere malte giver en tilsvarende mindre ristet, meget chokoladeagtig aroma, og så er der tydeligvis mindre humle i Nørrebros Brown Ale. Som Nøgnes Ø's imperial holder Nørrebro-brygget 7,5 procent, men det viser sig at



være mere venlig rundt og cremet end Imperial, som også, selv om det er moderat i Nøgne Ø-sammenhæng, stadig har en del mere kant end Nørrebro, der til gengæld virker mere harmonisk til maden.

Tredje runde er ost, en gang yderst heltig potkåse rørt med Nøgne #100, som også er det bryg, vi får serveret til:

»Vi følte, at vi skulle markere vores bryg nummer 100 med en totalt ukommerciel øl, som bare skulle stimulere os selv og ingen andre,« fortæller Kjetil.

Resultatet blev en dobbelt India Pale Ale på 10 procent med hysterisk aromatisk, nærmest smerteligt bitter humleniveau – men i bedste Nøgne Ø-ånd elegant og absolut drikbar med en superlang smag.

Igen bliver det dog det mere venlige Nørrebro bryg – i dette heat en ravfarvet barley wine på svimlende 12 procent, Little Korkny ale, sød og rund og mindre humlet end NØ – som viser sig at matche retten bedst.

Og så rundes der af med en dessert – blomme-tarte tatin med chokoladesorbet – kreeret specielt til Nørrebros let søde La Granja Stout, som er tilsat kaffe. Kissmeyer garnerer desserten med historien om, hvordan han gik på nettet, hvor de amerikanske mikrobryggere har deres eget chatroom, da han skulle lave denne espresso-stout. Efter at have afprøvet flere gode tips, endte han med en opskrift baseret på tilsætning af færdigbrygget kold kaffe. ■

www.norrebrobryghus.dk
www.nogne-o.no

Nøgne Ø importeres af Ale Consult www.ale-consult.dk
Nøgne Ø forhandles af bl.a. Barley Wine www.barleywine.dk

sf@berlingske.dk