

smag & Behag Januar 2008.



Tre må man være

Brygmester Anders Kissmeyer har taget initiativ til en række såkaldte "Brygge Workshops", hvor han inviterer særligt udvalgte bryggere fra forskellige lande til at komme og vise deres færdigheder. SMAG & BEHAG's Henrik Bøegh var med, da der blev brygget belgisk øl på amerikansk - på Nørrebro!

Tekst og Foto: Henrik Bøegh

Will Meyers betragtes af kendere som en af de mest innovative mikrobryggere på USA's østkyst. Om Will Meyers siger brygmester Anders Kissmeyer: "Will er ikke blot er en af de mest sympatiske amerikanske bryggere, men han er samtidig en af de mest begavede og nytænkende."

Den 38-årige Will Meyers begyndte sin karriere som operasanger. Sideløbende dyrkede han sin passion for godt øl som hjemmebrygger. Efter i 5 år at have brygget til venner og familie og med udsigten til en tvivlsom karriere inden for operaen besluttede Will sig til at forfølge en professionel karriere inden for brygning. I starten søgte han praktisk bryggererfaring ved at tilbyde sig til alle de mest trivielle jobs på områdets bryggerier, samtidig med at han ved selvstudier satte sig ind i teorien med en ildhu, der gjorde, at hans viden i dag er på et niveau, hvor mange faguddannede brygmestre ikke kan følge med.

I 1993 blev Will "Head Brewer" på Cambridge Brewing Company i Boston, og han har siden i sin karriere vundet adskillige priser for sit øl. Det populære mikrobryggeri producerer fire faste øl og

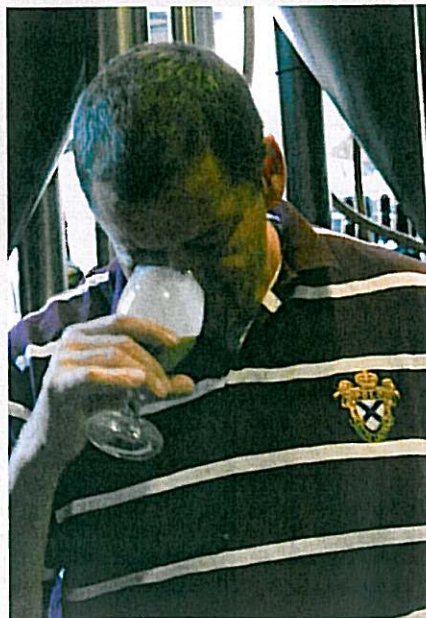
en række sæsonøl, som Will helt kan stå inde for. Men det der virkelig optager ham, er muligheden for at eksperimentere. Således har han altid mindst 40 egetræsfade med øl stablet op til lagring i kælderen under brygrestauranten. Nogle er alkoholkræftige Barley Wines, andre

er belgisk inspirerede vildgærede øl og andre igen stammer fra gamle favoritopskrifter, som han frit har fortolket med personlige humle- og gærtilsætninger eller simpelthen en anden lagringsmetode.

Det er her i kælderen under det lille mikrobryggeri, Cambridge Brewing Company, at den relativt unge brygger skaber sine smukke, kraftige og komplekse smage under navne som *The Wind Cried Mary*, *Red God*, *Arquebus*, osv. Kreationer som i den grad provokerer den almindelige opfattelse af, hvordan en god øl smager. Det er således ikke tilfældigt, at disse øl serveres i vinglas til restaurationens publikum.

Øl er som jazzmusik...

Alt arbejde på CBC foregår manuelt. For Will var det derfor en særlig overraskelse at arbejde på Nørrebro Bryghus' højteknologiske brygværk denne tirsdag i august.



Anders Kissmeyer tester gæren.

Bryggedagen er slut, nu skal der ventes.

"Det spændende for mig ved at brygge her er, at mit bryggesystem i Cambridge er næsten 20 år gammelt," fortæller han og fortsætter: "Det er helt primitivt, og jeg kan kun brygge 12 hl ad gangen uden temperaturkontrol. Alt er baseret på den helt gammeldags engelske teknologi. Den øl, jeg brygger i dag, er tilpasset den maltsammensætning, man har her i bryggeriet, men uanset om vi bryggede med nøjagtige de samme ingredienser, ville resultatet falde forskelligt ud, alene fordi der er tale om to forskellige bryg-systemer."

Om sin personlige brygfilosofi siger Will: "Det er sgu' svært at beskrive på en studs. Jeg stræber efter at respektere såvel videnskaben og kunsten bag ølbrygning som ingredienserne, vi bruger i hvert bryg og de mennesker, som skal drikke det. Mit mål er at skabe små mængder håndbrygget øl, som reflekterer denne respekt, tankegang og ånd. Små kunstværker med personlig profil, som udfylder det naturlige sociale rum mellem mennesker og venner som værdsætter god mad, drikke og samvær.

Det er den kreative proces, som altid har inspireret mig. På den måde kan man sammenligne ølbrygning med jazzmusikken. Begge dele kræver stor erfaring og en solid baggrund i traditionen, historien og teknikken. For mig er det kun den, der kender "reglerne", som kan skabe en personlig, måske improviseret men dog enestående fortolkning, som også reflekterer den oprindelige form."

En kirsebærøl bliver født

I modsætning til hvad man gør på Rodenbach-bryggeriet i Belgien, laver han en sur mask først. Der mæskes en time ved 67°C, hvorefter mæsken køles ned til 55°C, hvor der tilsættes en portion formålet pilsnermalt for at "inokulere" (pode) mæsken med naturlige mælkesyrebakterier. Nu skal mæsken henstå under lukket låg for at forhindre, at der ved kontakt med luftens ilt vokser eddikesyrebakterier i mæsken.

Efter 2-3 døgn ved 55°C er pH-værdien faldet til omkring 3,2-3,4. Mæsken har lagt sig i overfladen og skal derfor blandes op igen. Duften af mæsken er nu frugtlig og floral - ikke sur eller vammel som gammel mask. Temperaturen hæves nu til 77°C, og mæsken overføres

til sikarret. Fraløb, eftergydning og urtkogning forløber relativt traditionelt, idet der dog, som til belgisk vildgæret øl, kun tilsættes en begrænset mængde humle, der tilmed skal være enten mindst 3 år gammel eller grundigt iltet, således at al bitterhed er væk, og humlen kun bidrager til beskyttelse mod forrådnelsesbakterier og en lille smule aroma.

Samtidig med at den kølede urt sættes på gæringstank tilsættes en portion koncentreret saft af Stevns kirsebær sammen med to typer ale-gær og renkultur af to stammer af vildgæren *Brettanomyces*, som benyttes i belgiske lambic- og geuze-typer, hvor de giver en karakteristisk, kompleks "landlig" aroma til øllet. Denne aroma karakteriseres af

kendere som alt fra kostald, til hestedækken, jord, læder og svampe.

Denne øl er ventetiden værd

På Cambridge Brewing Company foregår lagringen på brugte egetræsfade fra produktion af Chardonnay og Pinot Noir baserede vine. Sådanne har man imidlertid ikke på Nørrebro Bryghus. Her har man til formålet anskaffet sig en speciel lagertank, hvori der kan nedsænkes træstave af enhver tænkelig slags. Will Meyers beslutter i samarbejde med Anders Kissmeyer at lade Cerise'n lagre i denne tank udstyret med nye egetstave, hvilket skulle give lette vanilletoner i aromaen og en let dæmpet vin-karakter. De be-



4.



1. Anders Kissmeyer og Will Meyers tjekker masken.

2. Pilsnermalt tilsættes.

3. Brygmester Torben Steenholdt fra Brøckhouse betragter Will Meyers' arbejde.

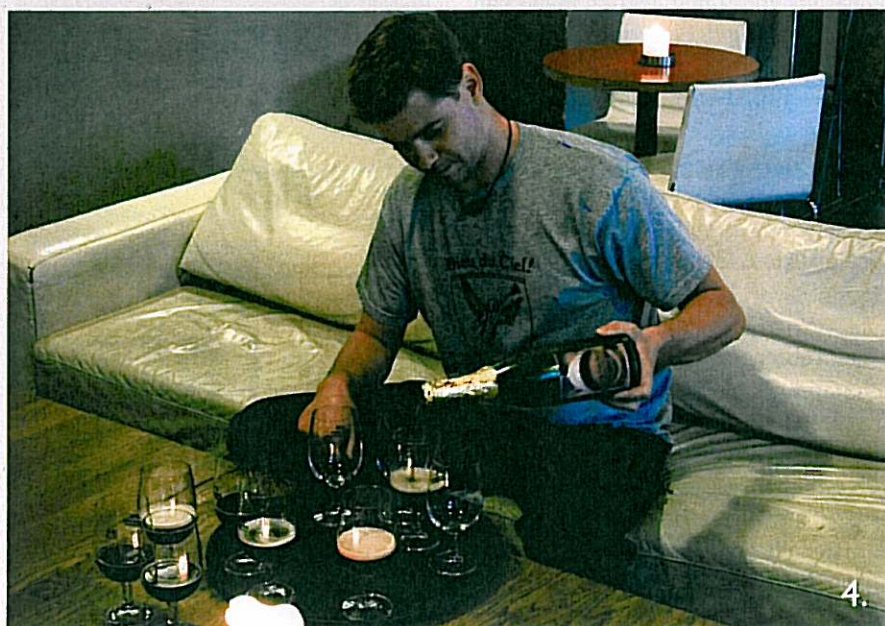
4. Will Meyers skænker sin medbragte "Cerise Cassée" op for gæsterne.



2.



3.



4.

slutter i fællesskab at lade øllet lagre i ca. 3-6 måneder, før de vil teste resultatet, som Will i denne version har døbt "The quick and the dirty Rodenbach".

I følge Will skulle resultatet blive en syrlig øl med medium krop fuld af aroma og smag fra kirsebær tilført hans karakteristiske "wild funk" fra vildgæren. Slutproduktet forventes at blive en syrlig, lørvinøs øl på ca. 8,5%.

Nørrebro Bryghus' version af "Will's Cerise Cassée" ventes at være klar til smagning i løbet af 2008. Hjemme i Boston lagrer Will sin Cerise Casée minimum 1 år, hvorefter den omstikkes med

gammel Cerise Casée og lagrer yderligere 1-2 år.

Som det gælder for mange belgiske øl kan en produktionstid på 2-3 år synes lang. Kun den, der har smagt resultatet af sin tålmodige venten ved, hvad der venter ham. Og jeg kan godt love, at jeg gerne venter tålmodigt på at smage

denne kreation fra Will's hånd. For jeg fik, som en af deltagerne i denne Brygge Workshop, lejlighed til at smage Will's originale Cerise Cassée brygget på Cambridge Brewing Company og bragt personligt til Nørrebro Bryghus af mesteren selv. Et mesterværk!