



Den angenäma doften av nybryggt kaffe har de flesta känt. Men doften av nybryggt öl är det kanske få förunnat att uppleva. Göran Cornelius vet hur det känns. På Brunnsgården i Forshem, i ett ombyggt uthus, driver Kinnekulle Bryggeri sin verksamhet. Inne i den varma lokalen puttrar en ny brygd av den ädla varan. Och Göran håller koll på temperaturen. En grad åt fel håll kan äventyra hela processen.



Närbryggt öl vid foten av Kinnekulle

Kinnekulle Bryggeri finns i Forshem vid Kinnekulles fot och grundades 2002 av Lasse Kyrklund, Mike Patchet och byns krögare Stefan Johansson. Projektet kom till en kväll på Gästgiveriet där man över några öl bestämde sig för att brygga eget.

Uthuset på Brunnsgården där Lasse Kyrklund bor byggdes om och där har man sen starten bryggt runt 4000 liter öl per år som företrädesvis distribuerats till lokala restauranger och pubar.

– Produktionen är helt hantverksmässig och vi är måna om att använda råvaror av hög kvalitet, berättar Göran Cornelius, som lärt sig bryggeriets konst under senare år.

FÖR EN KONST ATT brygga är det. Och ett slitsamt och svettigt passande på temperatur och sockerhalt för att få fram ett gott öl.

Inne i det kaklade rummet bland stora rostfria kar, ledningar, mejerikopplingar, pumpar och olika mätare rör sig Göran med van fot. När vi kommer in i bryggeriet har han redan varit igång en bra stund med det första momentet att bereda vörten där malten blandas med 86 gradigt vatten. Temperaturen är direkt avgörande för vilken sorts socker

man får i ”sötvörten”. Efter mäsning- en avskiljs det uttjanta maltet, den så kallade draven, från sötvörten. Draven lakas sen ur med ytterligare vatten, för att utvinna maximal mängd extrakt.

Under processens gång gör Göran regelbundet mätningar för att ha full kontroll över tillverkningen. Allt bokförs med största noggrannhet. Varefter tillverkningen fortskrider stiger temperaturen i det lilla gårdsbryggeriet och man känner den varma fukten rinna efter ryggraden.

EFTER NÅGRA TIMMAR är det dags att pumpa över vörten till det stora kar där den sen skall kokas tillsammans med humlen för att sätta smak på ölet. Det måste koka rejält i vörtkaret för att de bittra smakämnen, de så kallade alfasyrorna, man vill åt skall lösas ut. Beroende på vilken sorts öl man vill ha kan olika sorters humle tillsättas.

När sen vört och humle kokat färdigt och silats ska vörten kylas för att jästen ska kunna tillsättas vid rätt temperatur. Under jäsningsprocessen kan man till viss del styra hur starkt, sött eller torrt öl man vill ha genom att avbryta jäsningen i förtid eller jäsa ut allt socker. Efter cirka en veckas jäsnning tappas ölet över på tryckkärl för att sen lagras

en tid innan det kan konsumeras.

– Vi brygger ungefär 500 liter öl per gång, berättar Göran. Vi klarar inte av mer på grund av att vi har begränsade lagringsmöjligheter. Vi räknar med att brygga ett par gånger till innan sommaren och att vi i år kommer upp i en volym på kanske 5000 liter.

DET HUVUDSAKLIGA ÖLET som bryggs är Forshem Ale. På vintern brygger man även ett öl kallat Winter Ale. Ölen från Kinnekulle Bryggeri kan

man avnjuta på lokala restauranger och pubar som Forshem Gästgiveri, Medeltidens Värld, Taste i Götene, Bishop Arms i Borås, Herrtorps Qvarn utanför Skara och La Fortaleza i Skara. För Medeltidens Värld har man dessutom tagit fram Warnhems Kloster Ale.

För att hedra 800 års jubileum av Birger jarls födelse tog man fram ett jubileums öl, Birger jarl Jubileum Ale 2010. En nötblund, fyllig och välbalanserad ale, som med en antydning till rökighet är ett utsökt matöl.

TACK VARE BRYGGERIETS småskaliga tillverkning är man mycket flexibla och kan ta fram speciella ölsorter för olika och speciella tillfällen som till exempel festivaler, företagsfester och andra större arrangemang.

Kinnekulle Bryggeri kan idag erbjuda förutom öl, guidningar i bryggeriet och kurser i ölbrygging.

En sak kan man konstatera efter ett besök på Kinnekulle Bryggeri – nybryggt kaffe doftar härligt och en rätt lagrad Birger jarl Jubileum Ale 2010 smakar dejligt.



Text: Christer Thyr