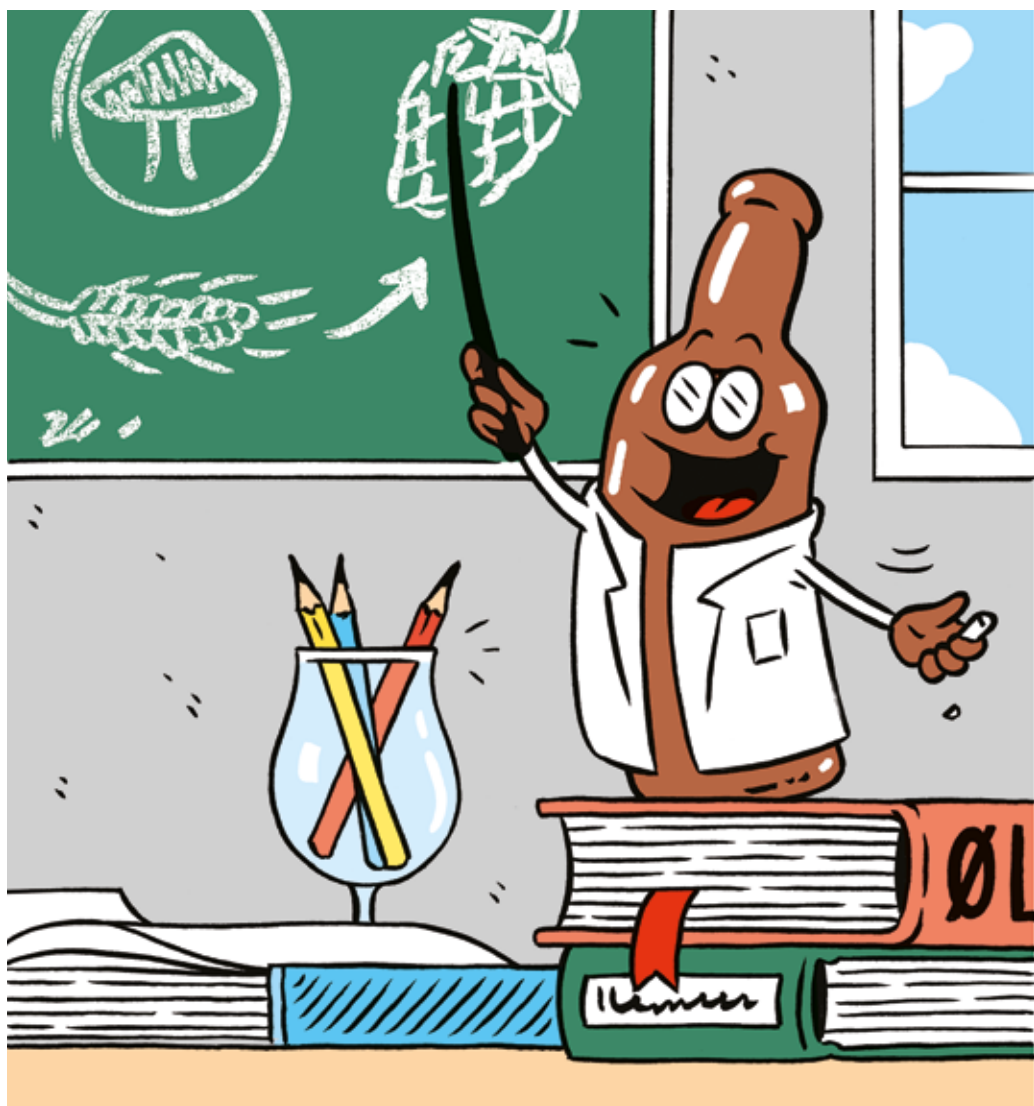


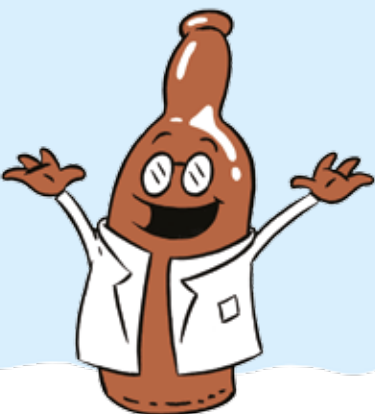


BLI EN ØLSMAKER

ET PRAKTISK HEFTE FOR DEG SOM VIL LÆRE Å KJENNE DIN EGEN SMAK



VÆR NYSGJERRIG
OG KJENN ETTER HVA
DU SMAKER



INNLEDNING

To gode råd

OM DU VIL BLI EN ØLSMAKER, er det to ting som er viktigere enn at du leser denne brosjyren: Vær nysgjerrig og kjenn etter hva du smaker. At ølverdenen er stor og at det finnes mye forskjellig, har du sikkert hørt før. Øl kan være svart, rødt eller gyllent. Det kan være bittert som gammel te, søtt som karamell eller surt som en sitron. Noen øl smaker som «vanlig» øl, mens andre er grense-sprengende. En ølsmaker sier ikke: - Æsj! Jeg liker ikke slikt øl. En ølsmaker sier i stedet: - Hm, dette var et interessant øl - er det ikke litt røyk og chili jeg kjenner i etter-smaken?

DENNE BROSJYREN STARTER med det enkle og så blir det mer spennende etter hvert. Du skal på en måte lære deg å plukke øl fra hverandre som om det var satt sammen av forskjellige byggeklosser. Se for deg at du sorterer klossene og teller dem opp. Hvor mye bitterhet er det? Hvordan er maltpreget? Slik blir det lettere å kjenne forskjellen på øl og sette ord på det.

God smaking!



INNHOLD

- 04 Slik prøver du øl
- 05 Hva trenger dere?

FØRSTE TRINN – HVA ER KLOKKA?

- 08 Smak 1 – Kjenn sødme
- 09 Smak 2 – Kjenn friskhet
- 10 Smak 3 – Kjenn fylde
- 11 Smak 4 – Kjenn bitterhet

ANDRE TRINN – AROMA I ØL

- 14 Smak 5 – Bli kjent med malt
- 16 Smak 6 – Bli kjent med humle
- 18 Smak 7 – Bli kjent med gjær

TREDJE TRINN – ØLSTILER

- 22 Smak 8 – Opplev konsentrasjon
- 23 Feil i øl
- 24 Litt utenom det vanlige
- 25 Smak 9 – Prøv uvanlige øl
- 26 Nyttige ord og uttrykk



© Vinmonopolet AS

Utgiver:
AS Vinmonopolet
Postboks 6953 St.
Olavs plass
0130 Oslo
www.vinmonopolet.no
Tlf. 04560

Utgitt:
September, 2014

Trykk: United Press

Opplag: 50 000

Formgiving:
Teft

Illustrasjoner:
Frode Skaren

Varenummer: 258

Heftet «Bli en øl-smaker» har svanemerket, miljøvennlig produksjon.

Vinmonopolet tar forbehold om trykkfeil i brosjyren.



Slik prøver du øl

Du får mer ut av ølet om du lærer deg god prøveteknikk. Det er ikke flaut å slurpe og smatte.

SLIK GJØR DU DET

1 SE. Tipp glasset på skrå mot en hvit bakgrunn så ser du fargen bedre. Fargen kan si noe om typen malt som er brukt, men ikke noe om kvaliteten på ølet. Mange øl er skyet. Det vil si at de er litt uklare. Dette behøver ikke å være negativt.



2 LUKT. Snurr gjerne på glasset for å få frem mer aroma fra ølet. Stikk nesa ned i glasset, men ikke helt ned i ølet, og sniff et par dype drag. Trekk deg tilbake og tenk etter hva du kjente. Noen øl lukter mye, andre lite. Ikke fortvil om du synes det er vanskelig å sette ord på det du kjenner. Se på oversikten over aroma på side 12 om du vil ha noen tips.



3 SMAKE. Ta en god munnfull med øl. Du behøver ikke gurgle eller slurpe. La ølet være i munnen i fire til fem sekunder, og spytt eller svelg. Nå trekker du inn litt luft gjennom munnen som du så puster ut igjen med nesa. Da får du mest ut av ettersmaken. Med munnen kjenner du etter hvor søtt, friskt, bittert og fyldig ølet er.



— SMAKING —

Tips og triks



Det kan være lurt å spytte.

Skal dere prøve mange øl, er det lettere å holde konsentrasjonen oppe om dere spytter underveis. Bruke en liten båt, krukke eller en kopp. Ordentlige spyttbaker får du kjøpt i mange butikker som selger kjøkkenutstyr.

Smak blindt og lær mer.

Dette er kanskje det viktigste tipset av dem alle. Når dere ikke vet hva det er dere har i glasset, er det lettere å vurdere ølet uten fordommer og forventninger. Stol på deg selv og det du kjenner - ikke etiketten. Kanskje får du deg noen overraskelser.

Slik forbereder du blindsmaking.

Sørg for at de andre ikke ser hvilket øl de blir servert. Du kan enten dekke til flaskene med aluminiumsfolie, noen reine sokker, eller du kan skjenke ølet over på en karaffel eller i en mugge. En annen mulighet er at ingen andre er i rommet mens du skjenker ølet i glassene.

Dette trenger dere

Slik blir smakingen perfekt.

FORBEREDELSE TIL SMAKINGENE

SMAK SAMMEN

Det er vanskelig å diskutere med seg selv. Er dere flere, vil dere fort finne ut at dere opplever øl forskjellig og legger vekt på ulike ting. Noen har kanskje ord for det du ikke klarte å sette fingeren på. Dessuten er det hyggelig.

PLANLEGG ØLKJØPET

Planlegg smakingen minst en uke i forkant. Da rekker du eventuelt å bestille øl som din lokale vinmonopolbutikk ikke har. Butikken kan bestille for deg eller du kan bestille selv på vinmonopolet.no, eller ringe kundesenteret vårt på telefon 04560.

VINGLASS

Ja, du leste riktig. Halvlitersglasset duger ikke her. Bruk glass med tulipanform, så blir det lettere å kjenne lukten av ølet. Skyll glassene med vann før dere bruker dem. Noen ganger kan det lukte litt av glass som har stått lenge i skapet. Det er fint om du beregner flere glass til hver enkelt som skal smake. Da kan dere sammenligne ølene dere prøver underveis.

VANN

Husk vann til å drikke også! Det er sunt og dere trenger det.

BARE LITT ØL I GLASSET ER NOK

Til smakingen trenger dere bare 4-5 cl øl i glasset. En halvliters flaske rekker dermed til ti personer når dere bare skal smake.

PASS PÅ BUNNFALLET

Mange øl har bunnfall. Om du skjenker forsiktig etter å ha latt flasken stå oppreist noen timer,

blir mye værende igjen på flasken. Likevel blir det gjerne mer grums i det siste glasset som skjenkes. Spar derfor en liten slant i flasken. Noen øltyper, som hveteøl, serveres gjerne med bunnfallet.

STÅ NÆR EN VASK NÅR DU ÅPNER ØL

Noen øl kan skumme så mye at det renner ut en del. Da er det greit med en vask i nærheten.

NOE HVITT PÅ BORDET

For å se fargen på ølet lettere, er det greit med noe hvitt som dere kan se ølet mot. Det kan være et ark, en serviett eller en hvit duk. Det er mange muligheter.

UNNGÅ STERKE LUKTER

Det er ikke lett å høre hva noen sier når du sitter i et rom der det spilles høy musikk. Slik er det

også med lukter. Det er ikke lett å kjenne hva ølet lukter om det oser av parfyme, steikeos eller røyk rundt deg. Gi beskjed til gjestene dine før smakingen, så slipper du å be dem gå på badet for å vaske av seg parfymen.

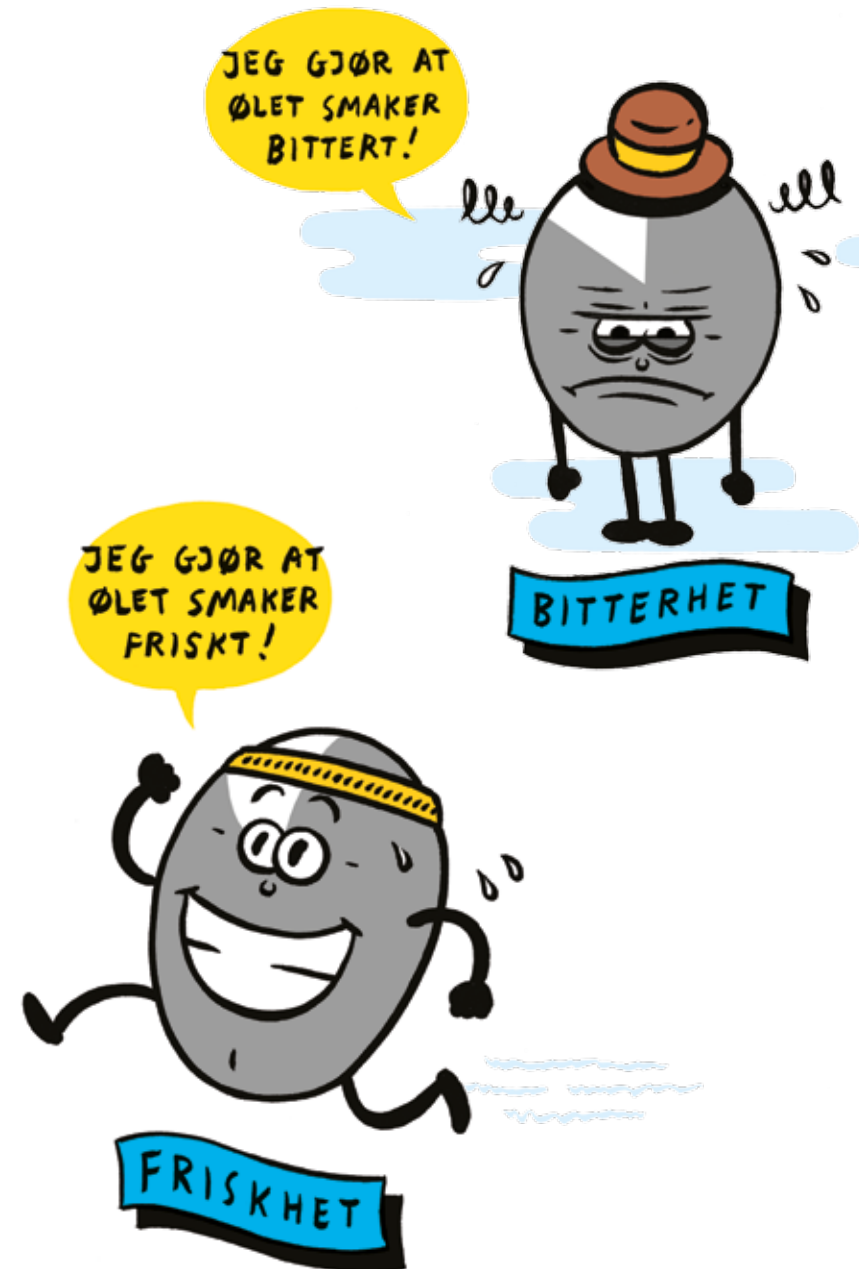


FØRSTE TRINN

HVA ER KLOKKA?

Her er klokkene for fylde, friskhet og bitterhet.

Du har kanskje sett dem på merkelappene på hyllene våre. De forteller om noe som alle øl har.



Sødme

Søtt er en grunnsmak. Det vil si at du ikke kan lukte søtt, men bare kan kjenne søtt med tunga di.

Det som gir sødme i øl, er forskjellige typer sukker som stammer fra spesielt karamellmalt og mellommørke malttyper. Det pleier også å være mer sødme i øl som har mye alkohol fordi gjæren ikke jobber like effektivt etter hvert som alkoholstyrken øker.

Brune og sterke øltyper er gjerne de søtteste. Vi har ikke klokker for sødme i øl, men siden sødme i øl varierer en del tar vi det med.

FYLL UT SELV

ØL 1

Navn, pris:

Søttest: Ja Nei

Slik kjennes ølet:

ØL 2

Navn, pris:

Søttest: Ja Nei

Slik kjennes ølet:

Notater:

— SMAK 1 —

Kjenn sødme



DU TRENGER:

En pils og litt sukker.

SLIK GJØR DU:

Skjenk ølet i to glass. I det ene glasset tilsetter du en halv teskje med sukker per desiliter.

Kjenn etter hvilket øl som smaker søttest og hvordan du kjenner det.



Friskhet

Noen øl er så friske at du får gåsehud, men de fleste øl har akkurat nok friskhet til å gi dem litt sprett og liv.

Surt er en grunnsmak og kjennes med tunga. Øl har som regel mindre friskhet enn vin og det er vanligvis kullsyren i et øl som gir et kjærkomment livlig preg. Noen få øl har så tydelig friskhet at du nesten kjenner at ørevoksen krakelerer.

FYLL UT SELV

ØL 1

Navn, pris:

DIN KLOKKE



Friskhet

POLETS KLOKKE



Friskhet

ØL 2

Navn, pris:

DIN KLOKKE



Friskhet

POLETS KLOKKE



Friskhet

Notater:

— SMAK 2 —

Kjenn friskhet



ALTERNATIV 1

Friskheten fra kullsyre

DU TRENGER:

Et øl med maks åtte prosent alkohol.

SLIK GJØR DU:

Ha halvparten av ølet i en bolle. Rør ut mest mulig av kullsyra. Er det noen forskjell i friskhet mellom ølet med og uten kullsyre?

ALTERNATIV 2

Hvor friskt er skikkelig friskt?

DU TRENGER:

Et bokkøl.

Et rødt flamsk øl eller lignende.

SLIK GJØR DU:

Prøv de to ølene og kjenn etter hvor friske de er. Skraver klokkene for friskhet.



Fylde

Fylde er et ullent begrep, men det er likevel et populært ord når både vin og øl skal beskrives.

Du kan tenke på fylde som ølets evne til å fylle munnen eller om det virker tykt eller tynt. Skummet melk vil nok mange mene er mindre fyldig enn helmelk. Når det gjelder øl, er det spesielt en ting som gjør ølet fyldig, alkohol.

FYLL UT SELV

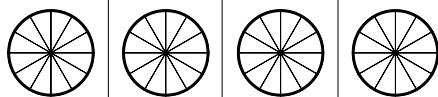
ØL 1

Navn, pris:

ØL 2

Navn, pris:

DINE KLOKKER



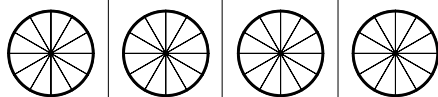
Friskhet

Fylde

Friskhet

Fylde

POLETS KLOKKER



Friskhet

Fylde

Friskhet

Fylde

Notater:

TEST!

Test vennene dine med sukkerkulør i pilsen:

Fargen på ølet kan påvirke hvordan vi bedømmer det. Vi forventer nesten at øl som er mørkt er fyldigere, søtere enn lyse øl. Da blir de gjerne det selv om de ikke er det.

— SMAK 3 —

Kjenn fylde



DU TRENGER:

En stout eller porter med mellom fem og seks prosent alkohol.

En stout eller porter med mer enn åtte prosent alkohol.

SLIK GJØR DU:

Kjenn etter hvor fyldig hvert øl er og skraver klokken for fylde.



Bitterhet

Bittert er en grunnsmak som krever litt tilvenning. Både te og kaffe har en del bitterhet, men er jo populært likevel.

Noen synes at godt øl må ha tydelig bitterhet (kanskje de tøffer seg litt?). Men hvor mye bitterhet ølet har, har ingenting med kvalitet å gjøre. Det er mer snakk om forskjellige stiler. Bitterhet i øl kommer så å si alltid fra humleblomsten. Både humletype og hvor mye humle som brukes er med på å avgjøre hvor bittert ølet er. Om humlen får koke lenge med vørteren, vil bitterheten også øke.

FYLL UT SELV

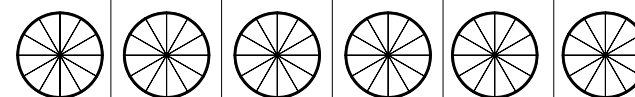
ØL 1

Navn, pris:

ØL 2

Navn, pris:

DINE KLOKKER



Friskhet

Fylde

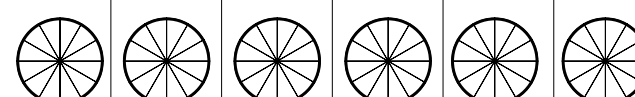
Bitterhet

Friskhet

Fylde

Bitterhet

POLETS KLOKKER



Friskhet

Fylde

Bitterhet

Friskhet

Fylde

Bitterhet

Notater:

TIPS!

Bitterhet: Mange ølinteresserte, bryggerier inkludert, mener at man må svelge øl for å kunne vurdere bitterheten i ølet fullt ut. De forklarer det med at vi kjenner bitterheten et lite stykke ned i svelget. Det går likevel helt fint å kjenne bitterheten om du spytter også. Bare prøv. Bitterhet kan du kjenne i kaffe og te og i noen typer salat.

— SMAK 4 —

Kjenn bitterhet



DU TRENGER:

En wit eller annet øl med lite bitterhet.

En IPA eller annet øl med mye bitterhet.

SLIK GJØR DU:

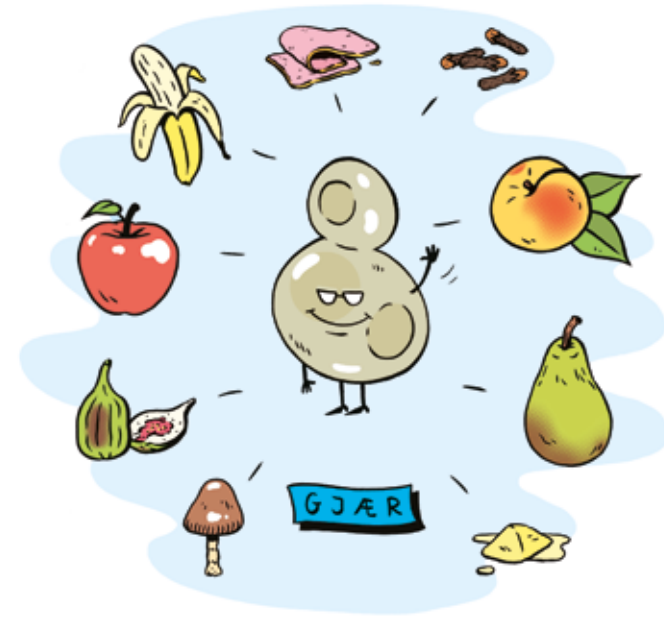
Kjenn etter hvor mye bitterhet det er i hvert øl og skraver klokken for bitterhet.



ANDRE TRINN

AROMA I ØL

Nå skal nesa få jobbe litt også. Du skal bli kjent med de tre hovedråvarene i øl: malt, gjær og humle.



Malt, gjær og humle setter smak på ølet. Her er noen eksempler på aromaer du kan kjenne i ølet ditt og hvor de kommer fra.

Malt

Uten maltet korn blir det ikke øl. Bryggeren kan velge mellom mange ulike malttyper som alle smaker litt forskjellig. Noen øl er laget av bare én malttype, andre kan være laget av et titalls forskjellige.

FYLL UT SELV

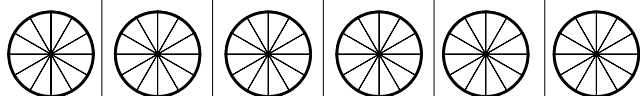
ØL 1

Navn, pris:

ØL 2

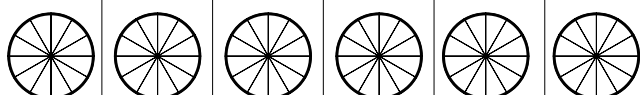
Navn, pris:

DINE KLOKKER



Friskhet Fylde Bitterhet Friskhet Fylde Bitterhet

POLETS KLOKKER



Friskhet Fylde Bitterhet Friskhet Fylde Bitterhet

Maltpreget er:

Maltpreget er:

— SMAK 5 —

Bli kjent med malt



DU TRENGER:

En pale ale.

En brown ale eller porter.

SLIK GJØR DU:

Prøv de to ølene og beskriv maltpreget i dem.

Se gjerne på eksemplene på neste side.



Humle

Øl må ikke inneholde humle, men det fleste gjør det likevel. Humleblomsten gir både bitterhet og aroma til øl. Det finnes flere hundre forskjellige humlesorter som kan brukes i øl.

FYLL UT SELV

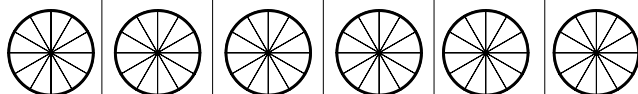
ØL 1

Navn, pris:

ØL 2

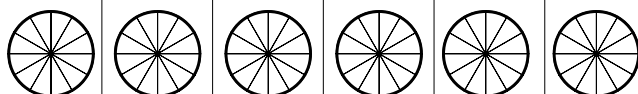
Navn, pris:

DINE KLOKKER



Friskhet Fylde Bitterhet Friskhet Fylde Bitterhet

POLETS KLOKKER



Friskhet Fylde Bitterhet Friskhet Fylde Bitterhet

Maltpreget er: Humlepreget er: Maltpreget er: Humlepreget er:

FAKTA!

HUMLE: Når humla tilsettes i bryggeprosessen, har også mye å si for hva slags preg den setter på ølet. Mange bryggerier tilsetter gjerne humlen i flere omganger.

— SMAK 6 —

Bli kjent med humle



DU TRENGER:

En tsjekkisk lys lager.

En IPA.

SLIK GJØR DU:

Prøv de to ølene og beskriv humlepreget i dem. Se gjerne på eksemplene på neste side.



GOD DAG! JEG HETER EAST KENT GOLDING OG ER MILD, KRYDRET OG LITT JORDLIG. MINNER OM TIMIAN, HARPIKS OG BLOMSTER. TRADISJONELL ENGELSK SORT. MYE BRUKT I ENGELSK ALES, SOM PALE ALE, PORTER OG STOUT.

HEI, JEG ER SAAZ. MILD, KRYDRET OG LITT JORDLIG MED HINT AV KANEL. JEG ER EN TRADISJONELL TSJEKKISK HUMLESORT SOM BRUKES I MANGE LYSE LAGERØL.



HALLERTAU MITTELFRÜH, DET ER MEG. MILD OG MED URTEPREG SOM MINNER OM NYSLÅTT GRESS OG HØY. JEG KOMMER FRA TYSKLAND OG DU FINNER MEG I MANGE LYSE LAGERØL.



MITT NAVN ER NELSON SAUVIN, JEG ER TYDELIG FRUKTIG MED PREG AV STIKKELSBÆR, SITRON OG SOLBÆRBLADER. JEG ER EN NY HUMLESORT FRA NEW ZEALAND.

HEI! CASCADE HER! JEG ER BLOMSTERARTIG MED HINT AV SITRUS OG PASJONSFRUKT. BRUKES OFTEST SOM AROMAHUMLE I SISTE HÅLVDEL AV KOKETIDEN ELLER TIL TØRRHUMLING. JEG ER POPULÆR I AMERIKANSKE IPA OG PALE ALE.



Gjær

Gjærsoppen er en ivrig liten krabat som bidrar med mye i ølet. I tillegg til kullsyre og alkohol gir gjær også en del aroma. Noen gjærtyper setter mer spor etter seg enn andre.

FYLL UT SELV

ØL 1

Navn, pris:

ØL 2

Navn, pris:

DINE KLOKKER



Friskhet



Fylde



Bitterhet



Friskhet



Fylde



Bitterhet

POLETS KLOKKER



Friskhet



Fylde



Bitterhet



Friskhet



Fylde



Bitterhet

ØL 1

Fruktigheten er:

Humlepreget er:

Maltpreget er:

ØL 2

Fruktigheten er:

Humlepreget er:

Maltpreget er:

— SMAK 7 —

Bli kjent med gjær



DU TRENGER:

Et tysk hveteøl som er ganske ferskt.

En belgisk brun eller brunt klosterøl.

SLIK GJØR DU:

Prøv de to ølene og beskriv fruktigheten i dem. Se gjerne på eksemplene på neste side.



HEI! HVETEØLGJÆR, DET ER MEG. JEG GIR ØL MED SVÆRT TYDELIG PREG AV FRUKT OG KRYDDER SOM MINNER OM BANAN OG NELLIK.



HEI, MITT NAVN ER BELGISK ALEGJÆR. JEG GIR ØL MED TYDELIG KRYDRET FRUKTIGHET.



HEI, JEG ER AMERIKANSK ALEGJÆR. JEG GIR ØL MED MODERAT FRUKTIGHET.



HEI, JEG ER LAGERGJÆR OG GIR ØL MED LITE SØDME OG FRUKTIGHET.



TREDJE TRINN

ØLSTILER

Øl kan ha forskjellige navn, men ligner en del på hverandre likevel. Her kan du se hvilke øl som har en del til felles. Kanskje finner du en ny favoritt.

LYS OG FRUKTIG



Hefe Weissbier
Weissbier
Kristal Weissbier
Wit
Blonde
Saison



LYS OG KORNPREGET

Lys lager
Pils
Oktoberfest
Münchner
Märzen
Bock helles
Export
Blonde
Kölsch
Imperial lager
Dortmunder
Maibock

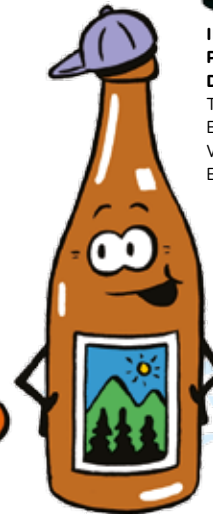


LITT BITTER

Pale ale
Bitter
Pils
Blonde
ESB
Saison
Triple
Altbier
Golden ale
Red ale

BITTER

IPA
Pale ale
Double IPA
Triple
Bitter
White IPA
Black IPA



KRAFTIG

Barley wine
Byggvin
Imperial Stout
Imperial porter
Quadrupel
Eisbock
Russian imperial stout
Doppelbock
Spesial juleøl

SUR

Sour ale
Geuze
Lambic
Oude Bruin



Oude kriek
Oude framboise
Old ale
Rødt flamsk øl
Berliner Weisse
Noen fatlagrede øl
Saison

UTENFOR

Rauchbier
Fruktøl



LITT MØRK

Brown ale
Bokkøl
Dubbel
Brune
Saison
Juleøl
Bayer
Münchner dunkel
Old ale
Ambrée
Amber ale
Red ale
Roggenbier
Weizenbock
Mild



MØRK

Stout
Porter
Schwartzbier
Weissbier dunkel
Dry stout
Cream stout
Brune
Baltic porter
Oatmeal stout
Robust porter
Juleøl
Black IPA



Konsentrasjon

Konsentrasjon handler om hvor mye ølet smaker. Tenk deg at du blander to glass saft der du har mer vann i det ene glasset. Det glasset med minst vann i forhold til saft er mest konsentrert.

SLIK KJENNER DU KONSENTRASJON:

Etter at du har svelget eller spyttet ølet, kjenner du etter hvor lang ettersmaken av ølet er. Du må kjenne enten preg av malt, aroma fra humle eller fruktighet. Om du bare kjenner bitterhet, er ikke det nok i seg selv. Tell hvor mange sekunder du kan smatte på ettersmaken.

ALKOHOL OG KONSENTRASJON

De fleste øl som har mye alkohol, har også høy konsentrasjon. Dette henger sammen med at det brukes mer malt i slikt øl. Maltet er sukkerkilden til gjæren som produserer

alkoholen. Med større mengde malt følger det også med mer maltaroma. Om bryggeren også vil ha humlearoma i et slikt øl, må han pøse på med humle. Resultatet blir et enda mer intenst øl.

Det er grenser for hvor konsentrert et øl på fem prosent kan bli. De vil aldri bli like konsentrerte som øl med dobbelt så mye alkohol. Det blir som å sammenligne vanlig svart kaffe og espresso. Skal du sammenligne konsentrasjon mellom øl for å bedømme kvaliteten, må du sammenligne øl med omtrent samme alkoholmengde.

— SMAK 8 —

Opplev konsentrasjonen

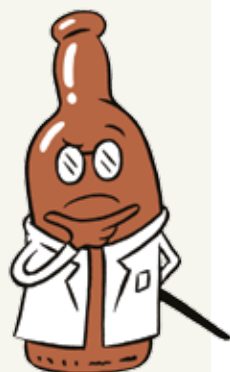


DU TRENGER:

Et valgfritt øl.
To glass.

SLIK GJØR DU:

I det ene glasset har du bare øl. I det andre glasset blander du inn litt vann slik at forholdet blir omtrent 1:4 vann og øl. Smak det blindt. Hvilket øl er mest konsentrert, synes dere?



Feil i øl

Stort sett er det ikke noe feil med øl, men det kan skje. Her er noen eksempler:



FYLL UT SELV

ØL 1

Navn, pris:

Ettersmak:

- Lang
 Ganske lang
 Kort

Slik kjennes ølet:

ØL 2

Navn, pris:

Ettersmak:

- Lang
 Ganske lang
 Kort

Slik kjennes ølet:

Litt utenom det vanlige

Noen øl er uvanlige og kan være en utfordring, men du kommer ikke utenom dem om du skal bli en ølsmaker.

FATLAGRET ØL

Vanligvis er det vin som lagres på fat, men fatlagret øl har blitt en trend de siste årene. Det er gjerne ganske alkoholsterke øl eller øl som skal bli sure som lagres på fat. Små og nye fat, eller fat som nylig har blitt brukt til vin eller brennevin, setter mest preg på ølet.

SURØL

Dette er øl som har tydelig friskhet, noe som det ellers er lite av i øl. Det som gjør disse ølene så friske, er spesielle bakterier og gjærtyper som de fleste bryggerier ikke vil ha i ølet sitt. De som brygger surøl lar enten ølet gjære spontant eller de tilsetter en miks av de ulike gjær- og bakterietypene.

BARLEYWINE

Barleywine, eller byggvin, er et maltpreget øl som er svært sterkt. I de fleste ølnasjoner har det vært tradisjon for å brygge slikt øl til helt spesielle anledninger. Her kan ikke bryggeriene spare på råvarene og det kjenner du. Byggvin er som regel ganske søtt og med ganske lite kullsyre.

ØL MED FRUKT ELLER BÆR

Det er mye man kan putte i ølet i tillegg til humle. Vanligst er det med ymse frukt og bær. Basen kan være alle slags typer øl, både lyst, mørkt og surt.



FYLL UT SELV

SURØL

Navn, pris:

Ettersmak:

- Lang
 Ganske lang
 Kort

Slik kjennes ølet:

Friskhet:

Sødme:

Fylde:

Humlepreg:

Maltpreg:

Fruktighet:

BARLEYWINE

Navn, pris:

Ettersmak:

- Lang
 Ganske lang
 Kort

Slik kjennes ølet:

Friskhet:

Sødme:

Fylde:

Humlepreg:

Maltpreg:

Fruktighet:

FATLAGRET ØL

Navn, pris:

Ettersmak:

- Lang
 Ganske lang
 Kort

Slik kjennes ølet:

Friskhet:

Sødme:

Fylde:

Humlepreg:

Maltpreg:

Fruktighet:

ØL MED FRUKT ELLER BÆR

Navn, pris:

Ettersmak:

- Lang
 Ganske lang
 Kort

Slik kjennes ølet:

Friskhet:

Sødme:

Fylde:

Humlepreg:

Maltpreg:

Fruktighet:

— SMAK 9 —

Prøv uvanlige øl

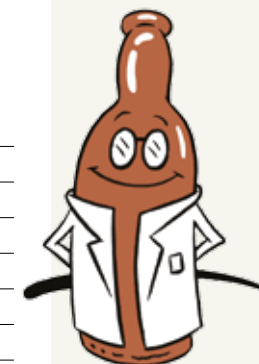


DU TRENGER:

Et surøl.
 Et fatlagret øl.
 En barleywine.
 En øl med frukt eller bær.

SLIK GJØR DU:

Senk skuldrene og vær åpen for alle slags inntrykk. Noter det du kjenner.



Nyttige ord og uttrykk

Her er noen ord som dukker opp i denne brosjyren og ellers i ølverdenen.



AROMA

Smaken eller lukten av noe, men som du ikke kan kjenne med munnen eller tunga.

GRUNNSMAK

Det du kjenner med tunga di. Søtt, surt, salt, bittert og umami. Du kan ikke lukte en grunnsmak.

ETTERSMAK

Hvor lenge du kan smake aroma fra ølet etter at du har spyttet eller svelget.



FYLDE

Populært ord om hvor stort eller rikt ølet oppleves. Henger gjerne sammen med mengden alkohol i ølet. Vann har lite fylde.



BITTERHET

Hvor bittert ølet oppleves. Bitterhet er en grunnsmak og kjennes med tunga og kan ikke luktes.

SØDME

Hvor søtt ølet oppleves. Sødme er en grunnsmak og kjennes med tunga og kan ikke luktes.



FRISKHET

Hvor surt ølet oppleves. Surt er en grunnsmak og kjennes med tunga og kan ikke luktes.

KONSENTRASJON

Øl med høy konsentrasjon har lang ettersmak som ikke bare er bitterhet og sødme. Vann har ingen konsentrasjon, mens ublandet saft er konsentrert.

KOMPLEKSITET

Hvor mange ulike aromaer har ølet? Et øl med mange aromaer som du kan skille fra hverandre er komplekst.

IBU

Forkortelse for international bittering units. Angir hvor bittert ølet er. Et hveteøl kan ha rundt 10 IBU, mens IPA kan ha over 100 IBU i ekstreme varianter.



MALT

Korn som så vidt har fått begynt å spire før det har blitt tørket. Øl trenger malt fordi det er en kilde til viktige enzymer og sukker.



HUMLE

Blomsten fra humleplanten gir bitterhet og aroma til øl. De fleste øl har humle.



GJÆR

Gjærsopp er en encellet organisme som må til for å brygge øl. Den omdanner sukker til alkohol, karbondioksid og ulike aromastoffer.

ALE

Øl brygget med gjær som trives med gjæringstemperatur mellom 15 og 25 grader. Kalles også overgjæret øl og regnes som litt fruktigere enn lagerøl.

LAGER

Øl brygget med gjær som trives med gjæringstemperatur mellom 5-15 grader. Kalles også undergjæret øl og regnes som mindre fruktig enn ale.



VINMONOPOLET

BLI EN ØLSMAKER!
DENNE BROSJYREN HJELPER
DEG Å BLI KJENT MED ØL OG
SETTE ORD PÅ DET DU SMAKER.
DU FÅR TIPS OM NYTTIGE
SMAKINGER, OVERSIKT OVER
ØLSTILER OG ENKLE FORKLARINGER
PÅ HVORFOR ØL SMAKER
FORSKJELLIG

