

Tradition och nyhetstörst

Spendrups julöl 2004

En traditionell julöl är mustigare och tyngre än det öl vi vanligtvis dricker. En mörk och smakrik dryck som balanserar den kraftfulla julmaten. I vintermörkret är det ju inte i första hand läskande drycker vi törstar efter.

I år, i en allt mer osäker omvärld, pekar alla trender på att vi söker återhämtning och trygghet i en traditionell jul.

Detta speglas i Spendrups sortiment av julöl.

Vi bjuder på fyra traditionella sorter, faktiskt de samma som i fjol.

Och ett spektakulärt undantag: Wisby Vinter Weiss.

Detta det första stora svenska veteölet kan mycket väl vara årets svenska ölnyhet. Det lanseras nu inför julen men, som namnet antyder, är tanken att det ska vara vintern ut.

Spendrups Julbrygd

Färg:	Mörk med något vinrött inslag.
Doft:	Djup maltrostad arom med litet friskt inslag av humlearom och kolaknäck.
Smak:	Jämn och något maltfylligare balans med fint inslag av söt karamellmalt och avstämd humlebeska. Tydlig eftersmak av mörkrostad malt med liten kolaton.
Alkoholstyrka:	5,3 volymprocent
EBU:	19,5
Maltsorter:	Pilsner, Münchner och Caramünchner.
Humle:	Magnum, Perle och Saazer.

Finns till försäljning på Systembolaget från den 1 november

Förpackning: 33 cl returglas, 50 cl burk

Pris: 9, 90: - (33 cl rg), 14,60: - (50 cl burk)

Spendrups Julbrygd finns även som lättöl och folköl (3,5 vol%).

Här har vi blandat karamell (Caramünchner)-, münchen- och pilsnermalt som ger ölet en mörkare bärnstensfärg. Det är underjäst och får då en tydligare maltarom. En relativt låg förjäsningsgrad framhäver en tydligare sötma och en aning kolaknäckton i smaken som balanseras mot maltfylligheten. Ölet har en tydligt skönjbar aromahumlekaraktär.

Johans tips (Johan Spendrup, chefbryggmästare, Spendrups Bryggeri AB)

Spendrups Julbrygd är ett genomsnittligt mustigt julöl. Med sin något lättare karaktär men tydliga humlebeska passar den bra till fisken på julbordet: till sillen, laxen, ålen och löjrommen, men även till ägggrätterna.

Väljer man nya inslag på julbordet är ett tips att Spendrups Julbrygd även passar utmärkt till sushi. Balanserat öl till balanserad mat är en bra regel och den distinkta humlebeskan i julölet ger sushin en god match.

Norrlands Jul

Färg: Något mörkare bärnstensfärg.
Doft: Lätt rostad karamellmaltarom med en liten ton av vanilj och ett något fruktigt inslag.
Smak: Balanserad maltfyllig smak med ett lätt inslag av kolaknäck som är avstämd med en liten söt ton tillsammans med humlebeskan.
Alkoholstyrka: 5,3 volymprocent
EBU: 19.
Maltsorter: Pilsner, Münchner och Melanoidinmalt.
Humle: Magnum, Perle och Saazer.

Finns till försäljning på Systembolaget från den 1 november

Förpackning: 50 cl returglas

Pris: 13,90: -

Finns även som folköl (3,5 vol %)

Detta är ett lite mer lätttryckt julöl. Vi har använt den exklusiva melanoidinmalten med speciella smakämnen som bildas just under själva mältningen. Ämnet ger en tydligare kolaknäcksmak, som ändå inte är särskilt påträngande. Norrlands Jul har en vänligare karaktär än övriga julöl och är därmed mer lättillgängligt.

Johans tips

Norrlands Jul är den lättaste julölssorten i Spendrups sortiment och passar den som vill ha lite mindre beska i ölet. Dricks med fördel till fiskrätterna på julbordet då det framhäver fiskens smaker.

Mariestads Julebrygd

Färg: Djup, mörk färg med vinrött inslag.
Doft: Komplex doft av både maltkaramell, torkade frukter, mörk choklad samt en ton av humlearom.
Smak: Utpräglad och kompakt maltfyllig karaktär med tydlig sötma av karamellmalt samt avstämd humlebeska. Lång eftersmak av både choklad och mörkrostad malt.
Alkoholstyrka: 5,8 volymprocent.
EBU: 22.
Maltsorter: Pilsner, Münchner, Melanoidin, Wiener, Caramünchner och Karafaspecial.
Humle: Magnum, Perle, Cascade

Finns till försäljning på Systembolaget från den 1 november

Förpackning: 50 cl returglas

Pris: 15,70: -

Finns även som folköl (3,5 vol.%).

Vi har använt nästan enbart specialmaltsorter som wiener-, münchner-, karamellmalt och melanoidin. Vi har underjäst detta öl för att framhäva sötman i karamellmaltsmaken och locka fram en mycket tydlig rostad ton, något som bärs upp av den aningen högre alkoholhalten. Detta gör också smaken något fruktig. Mariestads är för dem som gillar riktigt traditionellt julöl.

Johans tips

Mariestads Julebrygd med sin mustigare och mer komplexa karaktär matchar den lite tyngre maten: det kallskurna som skinkan, patén och korven samt den något fetare fisken; ålen och

laxen. Sötman i brygden är även ett gott komplement till kryddstark internationell mat som till exempel thailändskt.

Spendrups Julbock

Färg: Mörk med gyllengult inslag.
Doft: Utpräglad maltrostad arom med inslag av kaffe och kolaknäck.
Smak: Kraftig maltfyllighet med balanserad sötma och tydlig humlebeska. Lång eftersmak med inslag av mörkrostad malt och liten mandelkaraktär.
Alkoholstyrka: 7,0 volymprocent.
EBU: 23
Maltsorter: Münchner, Pilsner.
Humle: Magnum, Perle.

Finns till försäljning på Systembolaget från den 1 november

Förpackning: 50 cl returglas

Pris: 16,10 :-

Ett starkare och därmed kraftigare julöl, gjort till 70 procent på münchnermalt, resten pilsnermalt. Ölet är kalljäst och har, tack vare hög stamvörtstyrka, en fruktigare, sötare och fylligare karaktär än de övriga. Smaken balanseras och poleras av aromahumle. Den högre alkoholstyrkan bär också upp smaken – därmed märks alkoholhalten mindre.

Johans tips

Spendrups Julbock är det allra starkaste av Spendrups julöl och ger en viss ”snapseffekt” som lättar upp maten. Julbocken rekommenderas till Janssons frestelse, revbensspjäll och andra varma och mustiga rätter på julbordet.

En något mer exotisk kombination är Spendrups Julbock och indisk mat vilket är en smaksuccé. Julbocken liknar till smaken Imperial Stout, en mycket mörk och mustig öl som indier och burmeser gärna dricker till kryddstarka köträtter.

Wisby Vinter Weiss

Färg: Intensivt citrongul
Doft: Fruktig med toner av banan och koriander samt tydlig karaktär av rostad vetemalt.
Smak: Intensivt fruktig med inslag av koriander och pomerans med lång eftersmak och sprudlighet.
Alkoholstyrka: 6 volymprocent.
EBU: 16.
Maltsorter: Vete, Pilsner.
Humle: Hallertau Spalt Select.
Jäsning: Huvudjäsningen sker i öppna jäskar i cirka en vecka. Därefter tillsätts vetevört så att jäsningen startar om på nytt vilket ger ölet dess sprudlighet.
Lagring: 2 veckor under 0 grader.
Övrigt: Opastöriserad ofiltrerad färsköl av vetetyp.

Finns till försäljning på Systembolaget från den 1 november

(Obs! Finns endast till försäljning i Stockholms län samt på Gotland.)

Förpackning: 50 cl returglas

Pris: 15,60: -

Detta nytillskott är resultatet av Johan Spendrups tolkning av den bayerska och belgiska veteölskonsten. Ölet är bryggt enligt bayersk tradition som säger att minst 60 procent vetemalt ska användas samt att det ska gå igenom minst tre jäsningar. Under huvudjäsningen höjs temperaturen från nio till 25 grader (vilket lyfter fram ölets fruktiga karaktär). Sedan pumpas ölet över till en ny tank där ny vetevärt tillsätts, vilket sätter ny fart på jäsningen varvid det bildas mer kolsyra och den tydliga sprudlande karaktären skapas. Därpå sker ytterligare jäsning vid lagringen då ölet mognar under endast en vecka, något som ger ölet en ung och frisk ton. Inslaget från den belgiska veteölstraditionen utgörs av att brygden smaksatts med koriander för att något fördjupa och spetsa den fruktigt aromatiska karaktären.

Johans tips

Veteöl passar med sin sprudlighet och rika smak till julbordets kraftigare köträtter. Som revbensspjället och korven. Veteöl är helt perfekt till den kryddiga lammkorven med surkål. Liksom till julankan med rödkål.