



Kender du typen?

Øl

Allan Leth Frandsen

Øltyper er en del af ølhistorien. Indtil midten af 1800-tallet fandtes der kun overgæret hvidtøl, men nu har undergæret lagerøl sat sig godt og grundigt på markedet. I artiklen guider museumsfaglig chef Allan Leth Frandsen til de mest almindelige øltyper.

Når gæster bestiller øl på jazzværtshuset Bent J i Den Gamle By, kan de vælge det, der var barens repertoire, da den lukkede i 2008. Valget er simpelt: Top fra Ceres eller en Grøn Tuborg. På Bent J får man altså en pilsner. Så hvis en gæst på Bent J drister sig til at bestille en bajer, kommer der alligevel en pilsner på bordet. Men en bajer er mørk, mens en pilsner er lys. De er altså forskellige, men brygget med samme teknik.

Men mange danskere sætter lighedstegn mellem bajer og pilsner. Det gør de også på Hancock Bryggeriet i Skive, der bidrager til forvirringen ved at kalde sin pilsner for Høkerbajer. Forvirringen er ikke ny, men med en syndflod af øl og mikrobryggerier efter år 2000 er det på sin plads med en kort guide til nogle af øllets forskellige typer.

De overordnede ølkategorier

Den Gamle By har i snart 25 år haft et lille demonstrationsbryggeri i kælderen under det historiske bryggeri i Havbogade. Her brygges hvidtøl. Hvidtøllet er overgæret øl, mens bajeren og pilsneren er undergæret øl. Næsten alt øl i verden falder ind under de to kategorier. Indtil brygger J.C. Jacobsen åbnede Carlsberg i 1847 og introducere-

I Den Gamle By kan man se et typisk bryggeri fra midten af 1800-tallet. Her blev der brygget overgæret hvidtøl, som danskerne har drukket i mange hundrede år. Overgæren har fået sit navn, fordi den lægger sig øverst i gærkarret under gæringen.

rede undergæret bayersk øl, havde overgæret øl været enerådende i Danmark i århundreder.

Ølkategorierne har navn efter gæren. Som navnet viser, lægger overgæren sig på toppen af gærkarret efter gæring. Det overgærede øl skal kun lagre få dage, før det er færdigt. Traditionelt har det overgærede øl haft alkoholprocenter mellem 1,5 og 3. Det overgærede øl kaldes ofte hvidtøl, da det før i tiden blev brygget med lyst malt. I modsætning til overgær arbejder undergær bedst ved lave temperaturer og lægger sig på bunden af gærkarret efter gæring. Undergæret øl skal lagre i flere uger og har traditionelt haft alkoholprocenter mellem 4 og 7. Med en fælles betegnelse kalder vi det undergærede øl for lagerøl – på grund af lagringstiden.

Mange typer overgæret øl

Med utallige århundreder på bagen har bryggerne haft rig lejlighed til at udvikle overgærede øltyper. Deres udgangspunkt var kvalitet med alkoholprocent og smag som målestok. I middelalderen var øltyperne lette at finde rundt i for aalborgensere, idet byen delte ølkvaliteten op i "almindeligt" og "det, som værre er". Det mest almindelige var dog at inddele øllet i tre kvaliteter som kongeøl, svendeøl og efterøl, men inddelingerne var ikke systematiske.

Betegnelserne har ændret sig i årenes løb. Fra middelalderen til 1800-tallet giver kilderne et halvhundredte typebetegnelser, der dog



Et udpluk af øl fra Nyborgbryggeriet Carlsminde fra ca. 1910: en alkoholstærk eksportøl, en fyldig men alkoholsvag Eksport Dobbeløl samt en let og en almindelig pilsner. Det almindelige hvidtøl var der ingen grund til at reklamere for. Det kendte alle.

er forskellige navne for samme slags øl. Vinkælderøl var det bedste øl, spisekælderøl det næstbedste, mens tyndt øl ofte var navnet på det ringeste øl.

I 1800-tallet blev navnene på de forskellige typer overgæret øl mere ensartede. Det stærkeste var gammeløl, der næsten udelukkende blev brygget på landet og adskilte sig fra det daglige øl ved at skulle lagres i flere måneder. Tricket var at brygge det stærkt i marts og lade det lagre til daglejerne, så de kunne læske ganerne efter det hårde høstarbejde senere på året.

Det mest almindelige overgærede hverdagsøl var hvidtøl, der havde forskellige kvaliteter og alkoholstyrker. Det stærkeste og mest smagfulde var på ca. 3 procent alkohol, mens det svageste var som vore dages alkoholfri øl: ca. 0,5 procent. Øllet blev nummereret efter kvaliteten. Hvidtøl nr. 1 var det bedste, hvidtøl nr. 2 var det næstbedste. Osv. osv. Ofte blev det næstbedste hvidtøl kaldt husholdningsøl.

Et af øltypernes paradokser er navnet mørkt hvidtøl. Der findes også lyst hvidtøl. Det skyldes, at ordet hvidtøl kom til at betegne en svag, overgæret øl, efterhånden som den stærkere og undergærede lagerøl vandt terræn.



Skibsøl og dobbeltøl

Oprindeligt var hvidtøl sødt med en smag af malt, mens humlesmag ikke var så gennemtrængende. Til gengæld var der en del humle i en anden overgæret øltype, skibsøl, som ikke mindst havde en markant smag af røg. Det skyldtes, at malten var tørret over åben ild. Den brune røgmalt gav øllet længere holdbarhed – på samme måde som røget flæsk og fisk holder sig længere end ferske udgaver. Også humlen havde en konserverende virkning, så skibsøllet ikke blev så hurtigt surt som andet overgæret øl. Skibsøl var derfor perfekt til søfolk, der skulle være længe afsted uden mulighed for nye forsyninger.

Når man til fester satte bedre øl på bordet, kunne det være dobbeltøl. Som navnet antyder, blev det brygget med dobbelt så meget malt som det billige skibsøl. Også prisen var dobbelt. Det var fyldigt øl med en del sødme, men kun med en alkoholprocent på 2-3.

I dag er det vanskeligt at opdrive gamle, danske overgærede øltyper – bortset fra mørkt hvidtøl, som findes i mange bryggeriers sortiment. De kan i sødme minde lidt om dobbeltøllet, men ikke i fylde. Derimod kan danskere med hang til skibsøl kun købe det hos det lille fynske bryggeri Refsvindinge.

Da undergæret øl satte sig på markedet

Anderledes forholder det sig med det undergærede øl. Det fås overalt. Det skyldes ikke mindst Carlsberg. Her bryggede J.C. Jacobsen bayersk øl, der var inspireret af øllet i sydtyske Bayern. Jacobsens bajer var mørk og med en alkoholstyrke over seks. Bajeren blev hurtigt kopieret af andre bryggerier og fik i 1880 følgeskab af endnu en undergæret nyskabelse på dansk grund, nemlig pilsneren.

Pilsneren er som bajeren en undergæret lagerøl, men adskiller sig fra den på tre områder: den lyse farve, en lidt højere bitterhed og en lavere alkoholstyrke. Dermed minder pilsneren også en del om sin gyldne fætter, classic. De tre undergærede øl har stort set samme ophav. Bajeren blev udviklet i München i 1830'erne, pilsneren kom til verden i 1842 i den tjekkiske by Plzen, og classic så dagens lys i Østrigs hovedstad i 1841 og gik derfor oprindeligt under navnet wienerøl. Den spillede ikke nogen stor rolle på det danske ølmarked, før Tuborg i 1993 genopfandt den under navnet classic.

Bajeren var danskernes foretrukne undergærede øl frem til Første Verdenskrig (1914-1918), hvorefter pilsneren trængte frem og

blev totalt dominerende efter Anden Verdenskrig (1939-1945). I begyndelsen kaldte ølbyderne Jacobsens øl for bayersk øl, men efter nogle år blev den folkelige talemåde blot en bajer. Da pilsneren udraderede bajereren, var ordet bajer gået ind i sproget som øl til en hyggestund - ikke som en øltype. Sådan har det været lige siden. Så derfor giver det god mening at dele to bajere, som reelt er pilsnere.

I vore dage er det her i landet vanskeligt at finde andre undergærede lagerøl end pilsner og classic. Men har man lyst til at smage en bajer, der minder om Jacobsens fra Carlsberg, er Svaneke Bryghus' Mørk Guld et godt bud.

En mere almindelig undergæret øltype på det danske marked er bock, der har sine rødder i middelalderens nordtyske by Einbeck. Bocken indeholder typisk 6-7 procent alkohol med en del maltsmag og sødme og findes i en stærkere version med sydtyske rødder: dobbeltbock.

Brunt øl var et andet navn for mørkt hvidtøl. Brunt øl havde mange tilhængere i det nordjyske, mens det var forsvundet i resten af landet. Da der blev opfundet ølkulør i slutningen af 1800-tallet, kunne bryggerne lave helt mørkt og ikke kun brunt hvidtøl. Udlånt af Jesper Christensen.



De overgærede øl vender tilbage

Med mikrobrygrevolutionen efter år 2000 blev danskerne introduceret til et sandt overflødhedshorn af øltyper. Engelske og skotske ales (ordet ale er i familie med ordet øl), stærke belgiske klosterøl, tyske weissbier og amerikanske udgaver af den klassiske IPA (India Pale Ale). En engelsk brygger udviklede i slutningen af 1700-tallet IPA'en, fordi den almindelige pale ale ikke kunne holde sig frisk på den lange sørejse mellem Storbritannien og besiddelserne i Indien. Løsningen var at udstyre den med højere alkoholprocent og mere humle, så briterne kunne tage øl med hjemmefra. I øvrigt er IPA blevet Danmarks mest populære specialøl med et salg på over 25 procent.

Fælles for ales, IPA, klosterøl og weissbier er overgæren. Så mens de danske, overgærede øl forsvandt, holdt andre lande fast i dem. Alene i Belgien brygger de ca. 130 bryggerier over 750 forskellige overgærede øl. Tyskland har en rig tradition for overgæret hvedeøl, weissbier, selv om det undergærede lagerøl stadig fylder godt i landets store portefølje af kvalitetsøl. Og på De Britiske Øer dominerer overgæret ale med porteren og IPA som de mest kendte.

Pilsneren regerer

Så selv om der kun er enkelte hvidtøl og en skibsøl tilbage af de klassiske overgærede danske øltyper, har de nu fået følgeskab af en perlerække af udenlandske, overgærede øl. Samlet set udgør overgærede ølsorter dog kun 12 procent af ølsalget, hvor undergæret pilsner og classic dominerer helt og aldeles. I dag tegner pilsner sig for mere end halvdelen af det danske ølsalg.

Salget af pilsnere er jo noget højere på Bent J. Her hedder alle bajere pilsner. For selv om classic havde været på markedet i 15 år, faldt den ikke i barejer Bent Jensens smag, inden han lukkede sit værtshus og fik det på museum i Den Gamle By.

Når der er udskænkning på Jazzbar Bent J i Den Gamle By, kan ølglade gæster kun drikke pilsnere, som var de eneste øl i køleren, før baren lukkede. Pilsnerne udgør derfor 100 % af barens ølsalg. I resten af Danmark er procentdelen 50. På Bent J. må man naturligvis ryge.

