

Hur provar man öl?

Hur man provar öl är ganska individuellt, men några saker som man bör tänka på för att fånga så mycket som möjligt av ölen karaktär och olika egenskaper. Viktigt är bl.a. att hålla upp ölet rätt och i rent glas med lagom volym. Kanske onödigt att påpeka men ofta, ofta får man ölen serverad i felglas, inte helt rena både hemma och på puben. Hemma är det lätt att skölja ur glaset innan man på krogen... Många gånger diskas de i maskiner tillsammans med feta mattallriker och såsiga bestick vilket gör att glaset luktar skunk, och därmed också ölen, samt skummet lyfter inte. Ibland hänger glaset snyggt ovanför baren och samlar cigarettrorens tjära och nikotin som en beläggning på insidan.

Glas

Bästa formen för ett provarglas är de med kupa, inte för stora ca max vol 25cl och helst med tunnt glas. Glasen skall vara nysköljda med kallt vatten innan upphällning.

Temperatur

Olika öltyper bör provas och serveras vid olika temperaturer för att framhäva olika saker i öltypen. Generellt kan sägas underjästa öl serveras kallare än överjästa oavsett alkoholhalt. Ljusa lageröl serveras vid ca 8-12C, ale och bitter vid 13-15C, porter och stout 14-16C och slutligen alkoholstarka öl som vinner på att serveras vid lite högre temperaturer så som t.ex. Barley Wine vid 16-18 grader. Dock är det alltid bättre att servera en öl för kall än för varm. Om ölen är för kall kan du alltid vänta tills den blivit varmare och t.ex. värma kupan i handen. Serveras ölet däremot för varm så är det föga man kan göra åt det.

Upphällning

Lukta på glaset (Ja, det låter nojigt men för att veta vad glaset luktar och vad ölet luktar så är det bra att klara ut det med en gång. Ibland kan maskindiskade glas lukta skunk och då luktar ölet skunk också) Håll ölet från ca 1-2dm höjd så att rikligt med skum bildas. Detta luftar ölen och tillåter koldioxiden som är löst i ölen att frigöras och ta med sig en del doftämnen ur ölen så att de är lättare att känna. Håll inte upp mera i glaset än ca 3cm + skum. Det skall finnas plats för att svänga runt ölet i glaset utan att skvimpa över samt att aromerna som då frigörs skall stanna kvar i glaset.

Doft/Bouquet

Svinga runt ölet i kupan och dofta. Att försöka lukta för intensivt och för länge bedövar bara effektivt luktsinnet, försök att endast dofta lätt på ölet några gånger och bilda dig en uppfattning om ölets doft. Fundera på maltighet, humlearomer, frukt, blommor, äpplen, svavel, grönsaker, honung, karamell osv. Lukta även på olika saker när du inte dricker öl, tänk på vad och hur de luktar så som frukt, kryddor, mat, läder osv för att lättare känna

igen dofterna när de finns i ölet. Att hitta ord att beskriva dofterna med är inte alltid det lättaste men genom att skaffa sig en ”doftbank” i huvudet så går det lättare och lättare. Skriv ned, eller säg, direkt vad du känner, analysera inte utan dofta med öppna sinnen. Försök aldrig att analysera ”Om det här är en sån öl så skall den dofta det här ...” Det är ett effektivt sätt att lura sig själv. Dofta förutsättningslöst. Var spontan.

Färg/Utseende

Först nu efter man har bildat sig en uppfattning om ölets doft är det dax att fundera på utseendet. Anledningen till det att många doftämnen är mycket lättflyktiga och doftar du[tar du dem] inte direkt så är de oftast försvunna.

Ta nu en ordentlig titt på ölet. Färg, klarhet, skum, skumfärg och stabilitet. Öl kan ha de mest skiftande färger och utseenden men ett öl skall framförallt se, gott och aptitligt ut.

Smak

Tag en lagom stor klunk, håll kvar den i munnen och gör som vinprovarna, gurgla runt. Är ölet lätt, tungt, fruktigt, syrligt, beskt, strävt, blommigt, maltigt, humlearomatiskt?. Bubblar det på tungan av mycket koldioxid? Känns beskan sträv, balanserad eller dominerande? När du gurglat runt ölet i munnen har du två saker att välja mellan. Antingen, som de flesta väljer, att svälja ölen eller att spotta ut den. Förr sa man att man var tvungen att svälja ölen för att känna beskan ordentligt men så långt bak på tungan sitter inte de smaklökar som känner beskan, så det är valfritt att spotta eller svälja.

Nu är det dax att fundera på eftersmak och vilken känsla i munnen som ölet lämnar efter sig. Lång, kort, fräsch, värmande eller sträv?

Några förslag på provningar att börja med

- Under- mot överjästa, dvs lager mot ale. Tänk här på renheten i de underjästa ölen mot fruktigheten i de överjästa.
- Filtrerad eller pasteuriserade och filtrerade samt pasteuriserade öl. Många av microbryggerierna brukar tidvis leverera filtrerade resp ickefiltrerade produkter till en del krogar. Att jämföras med vår kära stora stark tex som är både filtrerad och pasteuriserad. Sydtyska veteöl finns oftast med och utan Hefe (jäst), dvs filtrerade eller icke. Vill du prova ngt annat hemma så finns många av microbryggeriernas (Nils Oscar, Jämtlands, Slottskällan osv) produkter även på Systembolaget. De flesta är filtrerade men inga är pasteuriserade.
- Samma öl på flaska resp fat är oftast en stor skillnad. Vilken som är bättre? Det är upp till dig och din smak.
- Porter mot stout. Porterns choklad mot stoutens torra brändhet.
- Tysk pilsner med hård metallisk beska mot Tjeckisk mjukhet och varför inte en internationell lager typ Heineken eller Grolsch med grönsakstoner i doft och smak.

