



Boulevard Brewing Company

Fra amerikansk mikrobryg til dansk håndbryg

AF PETER BAGGERMAN, OLDERMAND FOR TAWØL OG ANS BRYGHUS



Boulevard Brewing Company er startet som et mikrobryggeri tilbage i 1989 i Kansas City, Missouri og eksporterer i dag til 14 amerikanske stater.

Efter mange rejser til Olathe i Kansas, kan man ikke undgå at stifte bekendtskab med de lokale øl fra Boulevard Brewing Company.

SMOKESTACK SERIES

Tilbage i 2008 var jeg med på en rundvisning hos Boulevard og det blev en fantastisk oplevelse. Indtil da kendte jeg kun til deres standardøl, såsom Pale Ale, Bully Porter, Witbier, og ikke mindst deres Irish Ale. Alle sammen dejlige øl omkring de 5%. Men under rundvisningen fik jeg lov til at smage på deres nyskabelser. Det var en Saison på ca. 10% og en Quadrupel på ca. det samme. Begge øl blev serveret fra fad. Da jeg spurgte om disse fantastiske øl ikke skulle i handlen på 0,75 liter flasker, fik jeg at vide, at det var det de arbejdede på. Da jeg besøgte Kansas et halvt år senere, så var øllet just landet i butikkerne, på 0,75 liters flaske. Det var en fornøjelse at smage disse øl fra Boulevard's Smokestack Series, som de nu kaldte deres specielle øl.

På hjemmesiden www.boulevard.com kan man læse meget mere om bryggeriets standard øl og deres Smokestack Series.

Boulevard "eksporterer" i dag til 14 amerikanske stater. Da jeg spurgte Boulevard om de havde interesse i at eksportere øllet til Europa, f.eks. Danmark, fik jeg at vide at der ikke var nok kapacitet til at dække hjemmemarkedet. Så nej, Boulevard's øl skal ikke forventes i Danmark foreløbig.

Men hvad gør man så når man vil have disse øl alligevel? Ja, så brygger man den da selv.

Som håndbrygger er det en smal sag, skulle man tro. Lad mig fortælle historien.

TANGE SØ BRYG

Tange Sø Folk Festival er en tilbagevendende musikfestival i Ans ved bredden af Tange Sø. I 2009 havde festivalen deres første egen øl. Øllet var forsøgsbrygget på

Ans Bryghus og derefter brygget til videresalg på Grauballe Bryghus. Tange Sø Irish Ale blev rost i Ekstra Bladet af Ole Madsen og fik samme karakter som den originale O'Hara's. Det var bryggeren Peter Baggerman meget stolt af.

Tange Sø Bryg – Irish Ale var en forsøgt kopi af Boulevard Irish Ale. Og den kom meget tæt på, kunne der konstateres på Grauballe Bryghus da der blev prøvesmagt med brygmester William Frank. Morsomt og interessant er det at den originale opskrift fra Boulevard afviger en hel del fra den kopiopskrift som blev anvendt til Tange Sø Bryg.

ORIGINAL OPSKRIFT

Den originale opskrift? Hvordan får man da fat i den? Ja, forfatteren af denne artikel har en god ven i Kansas som tilfældigvis også er en god ven af Boulevard's belgiske brygger Steven Pauwels. Min gode ven Paul Yaple er min "hemmelige" forbindelse til opskrifterne fra Boulevard



Boulevard Brewing Company i Kansas har et imponerende udbud af øl og især deres Smokestack Series bør fremhæves.

Brewing Company. Det er ikke sådan at jeg har fået opskrifterne udleveret på mit glatte ansigt. Nej, det er en proces man skal bruge. Jeg udtrykker begejstring og interesse for en bestemt øl, og herefter modtager jeg oplysninger og hints der til sidst bliver til en brugbar opskrift.

Som enhver brygger og håndbrygger ved, varierer øllet fra anlæg til anlæg, fra vand til vand og så videre. Derudover bruges der andre malt- og humletyper i Danmark end i USA. Derfor er det tilstrækkeligt at få oplysninger omkring malt- og humletyper samt mængder. Og dem har jeg fået.

TANK 7

Hvis man går ind på www.boulevard.com, finder man beskrivelser af de forskellige Smokestackøl. Nogle brygget en enkelt gang, andre brygget flere gange. Alle sammen pragtfulde øl, stærke i alkohol, med fylde og karakter. Jeg har prøvet en del af dem og kan anbefale dem alle. På hjemmesiden findes der beskrivelser af hver en slags og man kan også finde frem til malt- og humletyperne.

En af de absolutte favoritter er Tank 7 – Farmhouse Ale, en belgisk Saison på 8%. Dette bryg er opstået ved et tilfælde. Som Boulevard selv siger, så er deres gærtank nr.7 ikke helt uden problemer, de kalder den for gæringskælderens sorte får. Men da de gærede netop denne øl i tank nr. 7, blev resultatet enestående. Derfor kaldte de denne øl, Tank 7 – Farmhouse Ale.

Igennem min gode ven Paul fik jeg sådan nogenlunde fat i opskriften. Endda med en beskrivelse fra bryggeren Steven Pauwels. Som Steven skrev var det vigtigt at tørhumle øllet med Amarillo humle. Og så skulle der bruges valset majs, hele 20% af de forgærbare råvarer. Min ven Paul havde instrueret mig i "American Adjunct Mash", en speciel mæskemetode hvor man mæsker majsen med 10% af malten, ved siden af sin hovedmæsk.

Det viste sig at være svært at få fat i valset majs da bryggedatoen lige pludselig kom meget tæt på. Løsningen blev at jeg købte majsrymmel som Ans Bageri bruger på deres rundstykker, 55 kr. pr. kilo.



Peter Baggerman, Oldemand for TAWØL og Ans Bryghus i gang med at brygge en klon fra Boulevard Brewing Company. Tank 7 fra Ans Bryghus var bestemt drikkelig – en positiv oplevelse – men ikke helt den samme øl som Boulevards Tank 7.

Overgæret & Undergæret

Mikkel kan bælle mange Copenhagen

Mikkel Borg Bjergsø, manden bag Mikkeller, har blindsmagt 19 sommerøl for Dagbladet Børsen. Resultatet er nok noget overraskende, når man tager i betragtning hvor humlede øl Mikkel selv står bag.



Om Carlsbergs Copenhagen siger Mikkel:

– Hvis den var iskold og serveret her ude på græsplænen, så kunne jeg satanedme drikke mange af dem, siger han om en meget lys øl, han tager for at være Jacobsen Velvet.

Fire favoritter bliver udpeget, og om Fur Frokost på 2,6% fra Fur Bryghus udtaler Mikkel ifølge Børsen:

– Dufter af sødligt rugbrød, smager lidt af smørrebrød. En sjov og interessant øl, der er god til sommerfrokosten.

Mikkels personlige favorit var dog Amager Bryghus' Summer Fusion, som får dagens højeste karakter, nemlig 10 ud af 13: Den får skudsmålet:

– Meget humle! Bitter og kraftig, og måske lidt for tør af en sommerøl at være.

Den sidste i top fire var Fynsk Forår fra Ørbæk Bryggeri.

– Interessant, kraftig duft af druer – også i smagen, som minder om sauvignon blanc, siger Mikkel Borg om den friske øl med hyldeblomst og hvede.

Retfærdigvis skal det siges, at der ikke var nogle Mikkellerøl blandt de 19 udvalgte øl i Børsens sommerølttest.



I december 2010 bryggede Peter Baggerman en fantastisk Imperial Stout i USA sammen med Paul Yaple (til venstre). Desværre har han ikke kunnet smage øllet endnu. Men en stout på 9-10% bliver kun bedre efter lagring. Han glæder sig derfor til at komme til Kansas næste gang.

Tank 7 blev brygget på Ans Bryghus den 26. januar 2011. Krymlet tilstoppede vores filter op til flere gange og øllet fik en del forbandelser med undervejs. Øllet blev tappet 2½ uge senere. Resultatet kunne smages endnu 3 uger senere. Tank 7 fra Ans Bryghus var bestemt drikkelig – en positiv oplevelse – men ikke helt den samme øl som Boulevard's Tank 7.

HESTEFODER I TANK 8

Tank 7 fra Ans Bryghus skulle optimeres, ingen tvivl. Jeg havde det ikke så godt med det der majs-krymmel, både p.g.a. den høje pris samt det bøvvl vi havde med det under brygningen.

Land & Fritid sælger valset majs som hestefoder. 25 kg for 125 kroner. Da jeg fortalte dem at det skulle bruges til øl fik jeg endda 10% rabat, hvis jeg ellers kom med to flasker øl. Det gør jeg.

Den 9. april 2011 bryggede jeg Tank 8, et bryg med hestefoder. Der blev mæsket på samme måde som Tank 7 og tørhumlet som Steven Pauwels ønsker det. Resultatet

kunne smages flere uger efter: fantastisk.

Tank 8 smager som jeg kan huske den originale Tank 7 – Farmhouse Ale fra Boulevard. Det er da pragtfuldt at man kan komme så tæt på de originale øl fra fjerne himmelstrøg som er umuligt at få fat i her i Danmark.



TANK 9

Ja, naturligvis. Tank 9 skal brygges. Der er jo mere hestemajs tilbage i sækken. Det skal ske den 27. august.

Og jeg gemmer nogle flasker til både Paul Yaple og Steven Pauwel.

INSPIRATION

Venner, lad jer inspirere af Boulevard's Smokestack Series på Boulevard's hjemmeside. Jeg må ikke afsløre de originale opskrifter, men på hjemmesiden kan man finde de anvendte malt- og humletyper for hver af deres øl. Og så er man da godt på vej, vil jeg sige.

Men opskriften på min klon af Boulevard Irish Ale kan jeg godt afsløre. Opskriften er ikke den samme som den originale, men resultatet er svært at smage forskel på.

Denne øl er nok blevet den mest populære øl på Ans Bryghus. Den brygges jævnligt af TAWØL bryggerne. God fornøjelse.

Og hvis I nogensinde kommer til Kansas City, så besøg Boulevard Brewing Company. Det er et fantastisk bryggeri uden fine fornemmelser og med meget fine produkter.

Irish Ale

Opskrift til 25 liter Irish Ale

Malt:

3.800 gram Pale Malt
460 gram Cara Pils
460 gram Cara Munich
640 gram Vienna
610 gram Hvedemalt
60 gram Chokolademalt

Humle:

42 gram Hallertauer (3,5%) i 60 min.
42 gram Saaz (2,8%) i 30 min.
16 gram Centennial (10%) i 15 min.

Gær:

Wyeast 1084 Irish Ale

Mæsketid:

55 grader C i 20 minutter og 63 grader C i 90 minutter.

Øllet skal ende med en OG på 1055 og en FG på 1012 hvilket efterlader en øl på 5,6% som fadøl. Tappes øllet på flasker, så skal der tilsættes 6 gram sukker pr. liter hvilket resulterer i 6% alkohol for slutproduktet.