

## NEW PALE ALE – LYFT HUMLEN! av Jonas Carlsson Stroh, jc@stroh.se

Har du också undrat hur man gör för att få den där torra, krispiga humlekicken? Provat sena givor, whirlpool och torrhumling. Har du funderat på hur ditt vatten påverkar?

De amerikanska bryggarna **Randy Mosher** och **Mike McDole** gjorde det och kom var för sig fram till att humlerika öl trivs bäst i medelsurt, ganska hårt vatten. Mängden kalcium (Ca) bör ligga runt 110 ppm, magnesium (Mg) 17 ppm, natrium (Na) 18 ppm, sulfat (SO<sub>4</sub>) 335 ppm, klorid (Cl) 27 ppm och bikarbonat (HCO<sub>3</sub>) 70 ppm. Milliondelar (ppm) är i dessa kvantiteter likvärdigt med mg/l.

Jag pratade med **Thomas Fransson**, mästebryggare på Malmö Bryggghus och tog sedan hem kvalitetsrapporten från VA SYD som levererar vatten till de flesta i sydvästra Skåne. Utgå från värden för din egen kommun om du inte bor i centrala Malmö.

För att räkna ut rätt tillsatser finns flera verktyg, inbyggt i **Beer Smith** eller på Internet, t.ex. *Water Chemistry Calculator* hos **Brewer's Friend**. Man fyller i värden för det egna vattnet samt vad man vill uppnå och får då förslag på vad som skall tillsättas. I APA:n **New Pale Ale** från Malmö Bryggghus ligger fokus på det viktigaste för humle: kalciumsulfat (CaSO<sub>4</sub>) 110 mg/l och magnesiumsulfat (MgSO<sub>4</sub>) 10 mg/l.

Utöver detta vill vi ha en bra stärkelsekonvertering under mäsningen. Idealiskt är då ett pH

mellan 5,2 och 5,7 och det är mycket enklare att uppnå tack vare färdig pH-stabilisering, t.ex.

Five Star 5.2

som finns i de flesta hembryggerbutiker.

Tillsatsernas vikt väldigt liten när det rör sig om 20 liter öl. De säljs i förpackningar om 100 g men man behöver sällan mer än 10 g. Hushållsvågen ger inte utslag för 5-gramsvikten i bilden nedan. En känslig våg, som reagerar på enstaka gram, är alltså att rekommendera. Prova med en eller två påsar saffran om du inte har kalibreringsvikter.



Jästtemperaturen är avgörande för resultatet. Under de första 24-48 timmarna förökar sig jästen utan att omvandla mycket socker till etanol. Om temperaturen då är för hög utvecklar den estrar och

fenoler med doft av t.ex. gummi eller kryddnejlika. De saboterar den rena smak vi vill uppnå. Under

denna period är också tillgången till syre extra viktig så om du har en luftpump med sterilt filter är det bra.

Jag använder STC-1000 för att styra ölkylan, en universaltermostat går lika bra.

Ett annat knep är att ge jästen en förkultur. Magnetomrörare för att sätta fart på den går att köpa färdigt eller bygga efter instruktioner i flera forum. Förkulturen skall koka i 10

Pale ale har förändrats sedan de tidiga amerikanska förlagorna rullades ut för mer än 30 år sedan. Gränsen mellan APA och IPA har blivit mer otydlig. Därför ville jag åter försöka separera koncepten i New Pale Ale.

Valet föll på klassiska amerikanska humlesorter och en klassisk grist med malt från pale alens ursprungsland England som accent. Receptet har förändrats sedan första batchen, men detta är en nedskalad klon av vårt nuvarande recept. Cheers!

*Thomas Fransson,  
Master Brewer, Malmö  
Bryggghus*

kylas till 19 °C och hällas i en E-kolv utan jäslås för att ge tillgång till syre. Ställ i rumstemperatur på omrörare med magnetloppa i ett dygn.

Kallkrasch efter utjäsning faller döda jästceller till kärlets botten och skapar ett klarare öl. Givetvis kan i stället klarningsmedel användas men temperaturkontroll under jäsningen är ovärderlig.

## MALMÖ BRYGGHUS "NEW PALE ALE"

Gyllene bärnstensfärgad, lätt skumkrona. En doft av röd citrus och en aning karamell. Lätt kolsyra, fyllig åt det försiktigt brödiga hållet och en trevlig efterbeska där citrus känns länge.

Mät upp 13 l vatten, värm till 77 °C och lös upp 5 g CaSO<sub>4</sub>, 3 g MgSO<sub>4</sub> och 10 g pH 5.2. Om du köpt det kit som Essensspecialisten i Malmö tillhandahåller har du fått en påse blandat pulver som skall röras ner i 31 liter vatten, alternativt fördelas 40 % (18 g) till mäsning och 60 % (26 g) till lakning.

Krossa malten, mäsk in i 45 minuter. Värm 18 l vatten till 75 °C, tillsätt 7 g CaSO<sub>4</sub>, 4 g MgSO<sub>4</sub> och 15 g pH 5.2. Laka ur och kontrollera kokvolymen – ca 24 l, koka upp.

När du har ett rullande kok, tillsätt humlegiva 1, låt koka utan lock i 60 minuter. Tillsätt humlegiva 2, tappa ur vörten på 10 minuter under omrörning. OG bör ligga på 1.055.

Kyl vörten till 17 °C, tillsätt jästen och syresätt, t.ex. genom att skaka om jäskärlet i ett par minuter.

Håll 17 °C i tre dagar, höj temperaturen till 19,5 °C den tredje dagen. FG bör nu vara 1.012. Låt den vila en dag, tillsätt sedan humlegiva 3 och sänk temperaturen till 4 °C.

Koka upp 2 dl vatten tillsammans med 50 g socker och rör försiktigt ut i jäskärlet utan att tillsätta syre. Tappa på fat eller flaska och efter 3-5 dagar vid 19 °C är det klart att servera.

En fotnot om mängderna humle i receptet. Andelen alfasyra varierar mellan olika skördar av humle. Använd Beer Smith eller annat verktyg för att räkna om mängderna om receptets procentsatser inte stämmer med förpackningen. Förhållandet mellan Cascade och Centennial bör vara detsamma men IBU bör ligga på 30 vilket främst påverkas av den första givan. Tänk på att whirlpool (giva 2) inte tillför mycket bitterhet, rätt inlagt tar Beer Smith hänsyn till det vid beräkning av IBU. I det paket som säljs via

*Gå till Malmö Bryggghus, jämför intrycket av ölen du smakat hemma med deras New Pale Ale och om du träffar Thomas Fransson eller Anders Hansson – tacka dem för att de generöst delat med sig av recept och kunskaper!*

Essensspecialisten är receptet anpassat för den humle som ingår.

**Bergsgatan Pale Ale**, testbrygd för detta recept, serverades vid Sällskapet Maltes hembrygdsfestival i oktober 2014.

Jonas Carlsson Stroh medverkar i Sveriges Bryggradio – Sveriges första ölpodd – och är ordförande i Sällskapet Malte.



### INGREDIENSER

#### Vattenbehandling

Kalciumsulfat

Magnesiumsulfat

pH-stabilisator 5.2

#### Malt

4 kg Pilsner (3,3 EBC)

0,6 kg Maris Otter (5 EBC)

0,3 kg Caramel/Crystal (60 EBC)

#### Humlegiva 1

15 g Centennial (9,3 %)

#### Humlegiva 2

40 g Cascade (7,6 %)

30 g Centennial (9,3 %)

#### Humlegiva 3

40 g Cascade (7,6 %)

30 g Centennial (9,3 %)

#### Jäst

California Ale (WLP001, Wyeast 1056 eller Safale US-05)

#### Kolsyrning

50 g socker

#### Förkultur

0,15 kg maltextrakt (7 EBC)

1 l vatten

5 g valfri humle