

# Seminar om fadlagring af øl



*Christian Skovdal Andersen. Foto: Flemming Effersøe*

Christian Skovdal Andersen har bl.a. eksperimenteret med en øl, som har ligget på fad i to år. Og han har gode resultater med at fadlagre øl, som er udsat for årstidernes variation i temperatur og fugtighed.

Det begyndte for mere end 10 år siden gennem et samarbejde mellem det daværende Ølfabrikken og en vinproducent i Ålsgård i Nordsjælland. Siden høstede Christian Skovdal Andersen nye erfaringer gennem et samarbejde med den sydafrikansk vinproducent Constantia, som ofte kasserede svampeinficerede (Brettanomyces) træfade. Disse fade fungerer imidlertid glimrende til fadlagring af øl. Det fortalte Christian Skovdal Andersen på et seminar om fadlagring af øl. Det var arrangeret af Den Skandinaviske Bryggerhøjskole og havde deltagelse af bl.a. brygmestre fra Holbæk, Fur, Skovlyst, Carlsberg og Kissmeyer Beer & Brewing.

– Flere og flere bryggerier har fået øjnene op for fadlagring af deres øl. Det gør de for at introducere særlige smage og karakteristika til øllet. Nogle vælger at bruge helt nye fade af enten amerikansk, fransk eller ungarsk eg med lige præcis den ristning, som de værdsætter. På den måde får man den rene smag fra egetræsfadene. Endelig kan man også tilsætte egechips for at give smag til øllet, fortæller Gitte Gross, der er rektor for Den Skandinaviske Bryggerhøjskole.

Andre vælger at bruge brugte fade, hvor der har været lagret alt fra vin til mere eller mindre eksotiske spiritusser; rom, whisky, sake, akvavit osv. Disse helt særlige fade har optaget en masse smag og aroma og vil derfor videregive disse indtryk til øllet.

Brygmester Tobias Emil Jensen, To Øl, rundede seminaret af med en gennemgang af det mere videnskabelig bag de processer, som foregår under fadlagringen.

På baggrund af sine erfaringer fra To Øl kunne Tobias Emil Jensen se nogle andre kommercielle udfordringer med træfade i stedet for ståltanke. Træfade har traditionelt set indtil nu været billigere at anskaffe end ståltanke. Til gengæld kan træfade være mere pladskrævende og dermed stiger huslejen.

Imidlertid kan fadlagring af øl være med til at opbygge brands og historier om det enkelte bryggeri, der kan blive kendt og anerkendt for sin egenart.

