



NORBRYGG

NORSK HJEMMEBRYGGERFORENING

Smakesamling

VANLIGE USMAKER I ØL



Versjon: 2014-10-19

Norbrygg og usmaker?

Hvordan lukter faktisk diacetyl eller DMS? Uten å ha prøvd usmakssett er det vanskelig å si. Norbrygg deler derfor ut eksempler på usmaker til grupper av medlemmer som vil smake.

Målet med dette er å gi noe til medlemmene, øke kompetansen blant hjemmebryggerne – og kanskje få flere interessert i å bli øldommere.

Kurssettet er tilpasset 7-10 personer, der alle **må** være medlem i Norbrygg.

...og - husk at selv om du senere finner en usmak i et øl, er det ikke nødvendigvis en feil. I noen øltyper er med og definerer stilen!



USMAKER I ØL

2

FlavorActiV

...er et firma som har spesialisert seg på å lage eksempler på usmaker, disse brukes så for å kalibrere smakspaneler innenfor mineralvann og øl.

Én pille blandes i én liter øl, og er da på det dobbelte av «vanlig persepsjonsnivå» – den terskelen folk flest må ha for å merke en aroma.

Pillene koster 150-200kr pr stykk.

Smak vs aroma

Smak: Salt, søtt, surt, bittert, umami.

Aroma: f.eks «*fruktighet*»: Klementin, appelsin, appelsinskall, grapefrukt, litchi, ananas, vannmelon, honningmelon, etc – alt er en treningsak å kjenne igjen!

Smak vs «flavour»

Smak: Basissmakene

«Flavour»: Det som vi oppdager av nyanserte smaks/romabilder når vi får noe i munnen.

Når man har et øl i munnen kommer lukten opp «bakveien» i nesene, dette gjør at aromaen blir mer kompleks.

Prøv å smake på et øl mens du holder deg for nesene. Dette er grunnen til at øldekkere ikke dømmer når de er forkjølet.

Supersmakere, anosmi, etc

Alle mennesker er heldigvis ikke like:

- **Anosmi:** å ikke kunne lukte en aroma, f.eks diacetyl eller røyk.
- **Supersmakere:** har høyere antall smaksløker. Smaker ikke bedre, er bare mer sensitive. Gjelder kun smak, ikke aroma.

Dette er en av grunnene til at smakspaneler alltid har flere medlemmer. Flere medlemmer vil også kunne finne flere nyanser.

Smaksløkene er også spredd rundt på tungen og bak i svelget – det gamle «kartet» over soner på tungen er feil!

Hvordan smake øl

- Svirvle glasset
- Stikk nesen godt nedi
- Konsentrer deg!
- Trekk inn luft gjennom nesen, enten langsomt eller støtvis
- Planlegg hva du skal lukte mer etter
- **Husk å ta pauser i luktingen**
- Fyll munnen med ca 2cl
- La ølet dekke hele munnhulen og tungen
- Kjenn på munnfølelse, smak og aroma
- Trekk inn luft i munnen
- Svelg, lukt på utpust
- Kjenn på ettersmak
- Planlegg hva du vil smake etter, og gjenta
- **Nullstill med å lukte på håndbaken**

...andre triks med smak

Prøv å blande ut en prøve med rent øl for å finne hvordan den utvikler seg ned mot persepsjonsnivå.

Prøv å blande flere type sammen. Å skille enkeltsmaker fra en blanding er ikke lett.

1: Rent øl

I eksemplene bruker vi Carlsberg lager. Kanskje litt kjedelig, men god kvalitetskontroll og lett å få tak i.

Lukt og smak på dette for å få en «basis» i ølsmaken, og sammenligne så med eksemplene.

Bruk dette som «blandevann» – etterfyll rent øl på prøvene for å finne ut hvordan svakere konsentrasjoner er.

2: Diacetyl

Hva: Lukter smør, cottage cheese, smørbukk-karameller, harskt smør, kino-popcorn.

Hvor: Tsjekkiske lagere, engelske og skotske ales kan ha noe.

Hvorfor: Biprodukt av gjæring, gjæren utskiller diacetyl under gjæringen. Gjæren bør få 2-3 dager på slutten av gjæringen på ca 20 grader for å ta opp i seg stoffene. Noen større bryggerier venter ikke på dette lenger, men tilsetter enzymer som bryter ned diacetyl. Bakterier som *Pediococcus* og *Lactobacillus* kan også bidra med diacetyl.

3: Dimethylsulfid (DMS)

Hva: Lyder egentlig navnet Dimetylsulfid, og lukter alt fra hermetisk mais til kokt kål, tomatjuice og råtten søppelsekk. Under et visst nivå kan den gi fylde og kompleksitet.

Hvor: Tysk pilsner og amerikansk cream ale kan ha litt preg fra DMS, ellers ingen andre typer. Industrilager laget på mais er et unntak på denne regelen.

Hvorfor: S-methyl methionanine, et stoff som finnes i malt, må omdannes til DMS og fordampe under koking av vørteren. Vørteren er altså ikke dampet nok. Hurtig nedkjøling av vørteren vil også hjelpe. Enkelte infeksjoner vil også kunne gi DMS.

Noen triks

- Prøv å blande DMS og Diacetyl
- Bland ut prøvene med rent øl for å se hvor svakt du kan kjenne

4: Cooked Veg.

Hva: Minner om DMS, men mer grønnsaksaktig, svovel. Methyltioacetat.

Hvor: Hører ikke hjemme noe sted, finnes mest i lager

Hvorfor: Gjæren har stått for lenge etter at den er ferdig, og lekker ut fettstoffer. Ikke så ille som autolyse, der gjærcellene sprekker.

5: Acetaldehyd

Hva: Lukter grønne epler

Hvor: Skal ikke forekomme

Hvorfor: Er et mellomprodukt før gjæren lager alkohol, gjæren trenger et par dager til på å bli ferdig, kan også fjernes med etterlagring med gjær på flasken. Kan også skyldes stresset gjær eller for høy gjæringstemperatur.

6: Fenoler

Hva: Smaker fra krydderaktig/nellik til gassbind, røyk og plastikk, lett stikkende

Hvor: Opphav i bakterieinfeksjon eller som biprodukt fra spesielle gjærstammer (Weissbier)

Hvorfor: Velg en gjær som produserer lite av det (med mindre man brygger en øltype som skal ha det). Kan også skyldes for høy gjæringstemperatur.

Noen triks

Prøv å blande fenoler og DMS – kan det ligne på noen kjente norske pilsnere?

7: Oksydering

Hva: Lukter våt papp, skoeste, rosiner

Hvor: Skal ikke forekomme

Hvorfor: Ferdiggjæret øl har fått for mye luft under tapping fra gjæring til flaske, utett kork, gammelt øl. NB, oksidisjon av f.eks estere kan gi rosinpreget i barley wines, ulike stoffer vil oksidere forskjellig.

Bli øldommer?

Er dette noe du vil fordype deg i?

Norbrygg har alltid bruk for flere dyktige øldommere, følg med på forumet for kommende kursdager!

Etterarbeid

Finner du noen av smakene i hjemmebrygg?

Se om du finner igjen usmakene i kommersielle øl, og om de varierer fra batch til batch.

- (hint: norske butikk-lagere er *veldig* interessante, det samme er britisk butikk-import)

Husk å sende sluttrapporten til domkom@norbrygg.no!

Forslag til smakekvelder

1. Smak på ulike typer for å oppleve mangfoldet: Heineken, Erdinger Weissbier, Duvel, Rochefort 10, Samuel Smith's Nut Brown Ale, Kinn Vestkyst, Nøgne Ø Imperial Stout, og avslutt med et surøl som Duchesse de Bourgogne.
2. Få tak i flere øl fra ett mikrobryggeri, og sammenlign disse mot hverandre.
3. Få tak i øl av samme type fra ulike bryggerier, f.eks IPA-er, wit, bokkøl og surøl.
4. Portere mot stout, finn sjokoladesødmen i porteren og røstetheten i stouten. Hvor går grensen mellom typene?
5. Tysk pilsner som Bitburger mot Budweiser Budvar (den tjekkiske), Heineken og Grolsch