

# Guide til Ølsmagning

Udarbejdet af Oplukkere.dk, 15. december 2017 ©

Ølsmagning er en god måde til at have en afslappende aften på med dine venner og din familie, mens I nyder en eller flere forskellige kolde øl. Du kan for eksempel invitere dine venner i byen, hvor I kan deles om en stor kande øl eller endda prøve mange forskellige slags. En kold og dejligt pilsner kan være meget forfriskende efter en lang dag. Og for at få varmen i de kolde danske vinteraftener kan du også byde dine venner på en rigtig bygvin eller Barley Wine, som er rig i smagen og skarp i alkoholindholdet.

Når du har svunget din [øloplukker](#), og den kolde og rare fadbamse står så perfekt og perlende dugfrisk foran os og smiler godmodigt til os, er det svært ikke at blive fristet til at tage en ordentlig tår. Og det gerne så hurtigt som muligt! For øl er først og fremmest fremstillet for at drikkes og nydes. Men faktisk har mange øl en særdeles kompleks smag, som det kræver øvelse i virkelig at kunne genkende og påskønne. Hvis du søger efter din yndlingsøl, så kan du kun finde den ved at prøve dig frem og smage på mange forskellige slags øl.



At du prøver mange forskellige øl af, gør ikke fadbamsen fra før mere jaloux. At smage mange forskellige typer af øl, mens du virkelig fokuserer på, hvordan øllet dufter, smager og ser ud, vil hjælpe dig til at opbygge et bedre kendskab til denne fantastiske drik. Øl er meget mere end at tage en stor og lidenskabelig tår, får dernæst at bøvse højlydt og råbe "skåål!" Du vil opdage, at øl ligesom vin har en større kompleksitet i smagsnuancer, end man umiddelbart skulle tro. Mange af disse smagsnuancer kan du kun nyde fuldt ud, hvis du flittigt bruger din [flaskeåbner](#) og smager på mange forskellige slags øl ved brug af alle dine sanser.

Og det tager vi et kig på i artiklen her! Vi kommer til at se på, hvordan du bruger dine sanser fuldt ud til ølsmagning; hvad fortæller fadbamsens farve dig om øllet, og hvad med dens duft? Er smagen sød eller salt? Smager øllet stærkt af humle eller endda frugt? Ølsmagning er næsten en videnskab for sig, men det behøver ikke være svært.

## Hvad skaber øllets farve, duft og smag?

Langt de fleste øl er brygget på malt. Malt er korn, som kortvarigt er bragt til spiring, men hvor spiringsprocessen er bragt til standsning ved tørring eller ristning efter et par dage. Til malt bruges som regel byg, men malt kan også



fremstilles af andre kornsorter, som eksempelvis, havre, rug eller hvede. Malten er den vigtigste råvare i ølbrygning, ligesom druerne er det for vin. Samtidig giver malten øllet både farve og smag.

Graden af ristning af malkornene vil typisk bestemme øllets farve og udgør en faktor i øllets smag. Generelt gælder det, at ved stigende ristningsgrad af de malkorn, der er brugt til brygningen, desto mørkere bliver øllet. Det samme gør sig gældende for smagen; hvis øllet er brygget på ristet malt, så vil det typisk også kunne smages.

Til mange øl tilsættes også humle, som giver øllet både duft og smag. Humle er en urteplante, der traditionelt vokser i Mellemeuropa. Humleplantens blomster indeholder stofferne resin og lupulin, der giver øllet den bitre smag. Derudover indeholder blomsterne også over 300 forskellige slags æteriske olier. Disse olier i humlen ligger til grund for de citrusagtige, blomstrede og krydrede aromaer, som vi genkender (og elsker) i øllet.

## Sådan bruger du dit syn til ølsmagning

Den jævnt øldrikkende livsnyder er sjældent klar over det, men du kan faktisk få en idé om øllets smag ved hjælp af blot dine øjne! Åben flasken med det gode øl ved brug af oplukkeren på din [tjenerproptrækker](#), skænk lidt øl i dit glas og tag et langt blik på, hvordan øllet tager sig ud i glasset. Selvom øllets klarhed og farve ikke siger noget om øllets kvalitet, så er øllets udseende kultiveret med fuldt overlæg i fremstillingsprocessen og er en vigtig del af det at nyde en god og kold øl.

Øl kommer i en lang række smukke jordfarver, som spænder lige fra en lys og klar, gylden nuance over brun til næsten sort. Noget øl er klart og gennemsigtigt, andet er nærmest



grumset og uigennemsigtigt. Men hvad betyder disse farver egentlig? Øl får typisk sin farve fra den måde, den brygges på. Derfor har øl i samme stilart normalt den samme farve.

Øllets farve er ikke kun visuelt og æstetisk tiltalende, men giver også en indikation af øllets smag. Øllets farve giver dig nemlig et fingerpeg om ristningsgraden af den malt, som øllet er brygget. Er øllet mørkt og uigennemsigtigt, så er det sandsynligvis brygget på stærkt ristet malt. Du vil da kunne forvente en mere ristet eller kaffe-agtig smag. Er din øl gyldengul som en forårmorgen, så er den brygget på malt, som er blevet ristet mindre.



Øllets klarhed kan variere fra at kunne beskrives som nærmest strålende til at beskrives som overskyet. Øllets "hoved" er det øverste lag af ølskum, som udvikler sig i toppen af en friskskænket øl. Hvis du åbner din øl med eksempelvis en [øloplukker til væg](#), så kan du risikere at ryste øllet mere end hvis du blot have brugt en almindelig øloplukker. Derved vil der opstå mere skum fra en rystet ølflaske, men du vil aldrig kunne undgå det.

Ølhovedet opstår nemlig altid når øllet åbnes på grund af trykudligningen mellem flasken og atmosfæren, hvor kuldioxid fra øllet stiger til overfladen. Skummet består af en blanding af kuldioxid, urteprotein samt gær- og humlerester fra bygningen. Selve kuldioxiden dannes under gæringen af øllet. Alkohol hæmmer udviklingen af skum i øllets hoved. Jo højere et alkoholindhold øllet har, desto mindre skum. Hvis øllet skummer meget, når det skænkes, er alkoholindholdet sandsynligvis forholdvist lavt.

Når du drikker din øl, kan du også kontrollere glasset for, om der opstår et blondelignende mønster på glasset, som skummet efterlader, efterhånden som det forsvinder. Dette mønster kendes også som "fede lå" og opstår som et resultat af dannelsen af øllets skumtop. De "fede lå" fra skummet bliver siddende på glassets indvendige side efter at skummet er svundet ind, eller



efterhånden som øllet bliver drukket. For nogle ølnydere er de “fede lår” et ønskeligt træk. Nogle folk vil fortælle dig, at skumresterne på indersiden af glasset, siger noget om, hvor godt øllet, men i sidste ende afhænger dette jo af folks personlige smag. Andre igen vil fortælle dig, at de fede lår siger noget om, hvor rent glasset var.

Kan man få en idé om øllets alkoholprocent ved blot at se på øllets farve? Det er der mange, der fejlagtigt tror. Grunden til dette er sandsynligvis, at meget mørke øl som for eksempel stout og porter ser mere “kradsbørstige” ud end øl, som er lysere i farven. Derved er der en opfattelse af, at alle mørkere øl har et højere alkoholindhold og en stærkere smag. I virkeligheden kan en øl have enhver farve på skalaen, lige fra gylden over brun til sort, uden at alkoholprocenten påvirkes. For eksempel er Guinness Draught-øl en meget mørk stout, som kun har en alkoholprocent på ca. 4%. Til sammenligning kan nogle gyldne eller lysegule øl være meget stærke; et eksempel er Berghoffs Stock Ale, som har hele 10% alkohol. Man skal således ikke “skue øllet på hårene”...

For at opsummere nogle af de ting, du bør være opmærksom på, når du foretager din visuelle vurdering af øllen foran dig, kan du som udgangspunkt søge at besvare følgende spørgsmål:

- Hvordan beskrives farven bedst?
- Hvordan er øllets klarhed? Er øllet klart eller uigennemsigtig?
- Hvordan er øllets tekstur? Er det klart og rent eller føles det grynet?
- Hvor meget ølhoved/skum var der, og hvor længe varede det?



Ved at være systematisk omkring disse ting, kan du hurtigere optræne din evne til at genkende forskellige typer af øl blot ved den måde, de tager sig ud på.

Det kan her varmt anbefales, at du skriver de forskellige indtryk ned i en notesbog eller bruger en øl-app som de populære apps [Untappd](#) eller Beer Citizen, hvis du er rigtig entusiastisk og passioneret for ølsmagning.

Vinentusiasterne bruger også særlige apps eller skriver deres oplevelser ned i notesbøger, når de smager på en ny vin. Derved kan du være sikker på at alt kommer med ind i din overvejelser om øllet – både det synsindtryk, duft, mundfølelse, krop, og smag!

## Brug din lugtesans og duft til øllets bouquet

Hvis du tror, at det kun er smagssansen, du kommer til at bruge i "rigtig" ølsmagning, så tager du fejl. Din lugtesans er nemlig lige så vigtig som dine smagsløg for at nyde din øl fuldt ud! Lugtesansen hjælper din gane med at identificere smagsnuancer og påskønne øllets fulde kompleksitet.



Din lugtesans påvirker din smagsoplevelse. Hvis denne vigtige sans ikke er veludviklet hos dig, så vil du heller ikke være i stand til at nyde øllets ægte smag fuldt ud. Øllet vil da kun smage enkelt og endimensionelt.

Øllets aroma eller duft opstår som et resultat af fermentering af malten samt kornsorten, som malten stammer fra. Duften påvirkes også af faktorer som sorten, styrken og mængden af den humle, der er blevet tilsat, foruden typen af gær, som er benyttet til brygning af øllet, samt indholdet af alkohol.



Humlen i øllet skaber forskellige aromaer lige fra moden tropisk frugt over tropiske blomster til træagtige, urteagtige, nøddeagtige og harpiksagtige dufte. Aromaer opstår også i forbindelse med gæringen af malten og afhænger blandt andet af den type gær, som er blevet brugt. Aromaer, som opstår i forbindelse med gæringsprocessen, kan variere fra let krydrede eller frugtagtige til stærkere dufte af banan, nelliker og endda tyggegummi.

Hvis du har åbnet din øl med eksempelvis en [oplukker ring](#) og du efter opskænkning af øllet i dit glas ikke opdager den store aroma, kan du "slynge" øllet rundt i glasset ligesom man kan gøre det med vin. Dette vil udlede kuldioxid fra øllet, og vil hjælpe med til at frigive nogle af øllets duftstoffer. Ved således at dufte til øllet kan du få en indikation af, hvad øllet smager af – og faktisk vil du typisk kunne genkende flere duftnuancer, end du vil kunne smage! Som tommelfingerregel vil øllet typisk smage sødligt, hvis det dufter af malt. Hvis øllet dufter af humle, så kan man forvente at øllet har en skarp og mere bitter smag.

Op mod 95% af smagsoplevelsen af øllet oplever du gennem din lugtesans. Så hvordan bør du dufte til din øl for at nyde dens bouquet eller aroma fuldt ud? Gør således:

- Før glasset forbi næsen i en kort bevægelse og duft til øllet ved at tage 1-2 korte snus:
- Duft så til øllet med både næse og mund - helt bogstaveligt og på samme tid. Dette gør du ved at lade din mund være åben, mens du træk luft ind ind gennem både næsen og munden på samme tid, så du fornemmer øllets bouquet.
- Træk så luft ind og duft til øllet med kun munden.



Er duften sødlig, røgfyldt, ristet eller nødeagtig? Kan du dufte spor af chokolade eller karamel? Og hvad med duften af humlen... Duffer den græsagtigt, blomstret eller er aromaen mere som citrusfrugt? Er duften af humle mere harpiksagtig eller som grankogler?

Hvis ikke du kan dufte nok, kan du slyng øllet rundt i glasset igen. Du kan også prøve at dufte til øllet straks efter, at det er blevet skænkt, da du da vil have en større chance for at dufte en række stoffer, som ellers afgasses meget hurtigt. Hvis du er heldig vil du blandt andet kunne dufte svovlforbindelser (lugter af æg), som du normalt ikke forbinder med øl.

## Øllets mundfølelse og krop

Efter du har lukket op for øllet med din [øloplukker](#) og duftet til øllet, er det endelig tid til at smage på øllet. Den bedste måde at gøre dette på er ikke blot ved at tage en slurk og synke med det samme. Eftersom du har læst så langt i artiklen som hertil, vil vi driste os til at postulere, at du har du taget dine første skridt ind i en større verden. Så blot at drikke øl som i gamle dage er nu officielt passé!



For virkelig at nyde øllets smag bør du tage en stor sluk og slynge øllet om din tunge inde i munden. Derved sørger du for, at flest mulige smagsreceptorer aktiveres, så du får det fulde udbytte af smagen. Derved vil du let kunne smage om øllen er sød, skarp eller bitter. Hvis du ønsker, at øllet skal have en bestemt temperatur, før du drikker det, så kan du altid måle temperaturen med et [vintermometer](#). Alternativt kan du også holde øllen afkølet med enten kølende ølsøm eller endda ved at bruge [whiskysten](#).

Når du har fået øllet i munden skal du være opmærksom på øllets "mundfølelse" og "krop". Mundfølelse er hvordan øllet opleves inde i din mund og i din hals. I bogstaveligste forstand skal du føle på øllet med mund og hals og lægge mærke til, hvordan øllet føles. Du kan endda beskrive mundfølelsen i velkendte dagligdagstermer – føles øllet tykt eller tyndt eller endda kornet i munden? Hvis mundfølelsen er cremet kan dette skyldes, at øllet er kulsyreholdigt, men med små og fine bobler. En øl med et højt alkoholindhold kan endda skabe en varm fornemmelse i munden!

Øllets krop henviser til øllets tykkelse eller "vægt". Øllets krop kan variere fra at være vandig og let til fuld og tung. En lys øl beskrives ofte som let, en Indian Pale Ale vil typisk blive betragtet som en øl med medium krop, og en Doppelbock vil typisk betegnes som en fyldig øl.

## De fire smagsindtryk i ølsmagning

Vi har hver omkring 10.000 smagsløg på tungen, som indeholder smagsreceptorer. Når disse påvirkes, når vi spiser eller drikker, videresender de elektriske impulser ad nervebanerne til hjernen, som så modtager og "registrerer" selve smagsindtrykket. Disse celler identificerer smagen som sødt, salt, syrligt eller bittert. Faktisk er disse fire smagsindtryk de eneste, som tungen kan registrere.

- Er øllet sødt – eksempler på øl med sødlig smag er Bock øl samt den herhjemme velkendte KB Hvidtøl.
- Salt øl..? Det lyder måske ikke umiddelbart tiltalende, men der findes gode og velsmagende eksempler på salt øl. Det bedste eksempel er nok Gose øl, som primært brygges i Tyskland. Denne type øl kendetegnes ved at være meget salt.
- Syrlig øl brygges typisk ved vildgæring som undergår en bakteriel påvirkning, som skaber øllets særlige syrlighed. Et godt eksempel på en sådan syrlig øl er Oak Aged Cranberry Bastard, som brygges af det danske mikrobryggeri Hornbeer.
- Bitter øl – et godt eksempel her er hele Danmarks Carlsberg Elefant øl. Dette er en populær øl, ikke bare i Danmark, men også på verdensplan.



## De mest gængse smagsoplevelser i øl

For at gøre det lettere for dig at identificere, hvilken type øl det er, du drikker, så ser vi her på nogle af de mere gængse smagsoplevelser, som populære øl byder på. Husk på, at det ikke er smagsløgene på tungen, som fortæller dig, hvad øllet smager af – tungen kan som sagt kun smage, om noget er salt, sødt, syrligt, eller bittert. I stedet er det faktisk lugtesansen, der i et kompleks samspil med smagsløgene, giver "smagen" af alt det, som vi drikker og spiser.



Når du smager på dit øl, så bør du altid sammenligne smagen med ting, som du allerede kender. For eksempel, har din øl et strek af jordbær eller skal vi mere over i korn? Vær opmærksom på smagens intensitet, balancen mellem dens bitterhed og sødme og dine overordnede indtryk. Skriv alle disse ting ned! Dette hjælper dig med at udvikle din smagssans og sætte din læring i system, så du vil være bedre i stand til at genkende de forskellige smagsnuancer næste gang.

### 1. Frisk i smagen

Hvis du er på udkig efter en klar og ren, frisk smag, så er dette øllet for dig. Farven på denne type øl spænder fra halmgylden til ravfarvet, og øllet kommer med et lavt til medium alkoholindhold samt en let til medium krop. Frisk øl har typisk frugtsmag som af bær, pære eller grønne æbler. Eksempler på denne type øl er engelsk Blond Ale og de fleste typer af hvedeøl på markedet.



### 2. Smag af humle

Øl med smag af humle har en karakteristisk duft og en særskilt bitterhed, som er opstået fra tilsætningen af rigelige mængder humle. Humle tilfører øllet smag og aroma afhængigt af, hvornår humlen tilsættes under brygningsprocessen. Der findes mange forskellige slags humle, og disse forbindes typisk med øl fra bestemte regioner i Europa. Øllet har en medium til fuld krop med lavt til højt alkoholindhold, samt en gul til brun farve. Nogle øl med typisk humlesmag inkluderer engelsk pale ale, Skovlyst Indian Pale Ale, almindelig bitter og engelsk ale.







### 3. Maltsmag

Malt giver typisk øllet en sødlig smag med nuancer af nødder, frugt og karamel. Farven på maltøl varierer fra kobber til mørkebrun og har typisk en alkoholprocent på 4-5. Øllet kommer typisk med en let til fuld krop. Eksempler på maltøl omfatter blandt andet mørk Lager, Bock-øl og Brown Ale.

### 4. Ristet smag

Ristede malkorn giver øllet en let til fuld krop med forskelligt alkoholindhold afhængigt af typen af øl. Farven på denne type øl varierer fra dyb kobber-rød til sort. De ristede korn tilfører typisk et strek af kaffe- og/eller kakaosmag til øl. Nogle af de mest berømte typer af ristede maltøl er Schwarzbier, Imperial Porter, Sweet Stout, Imperial Brown Ale og Belgian Stout.



### 5. Røget smag

Denne type øl er brygget på malkorn, som er ristet over forskellige sorter af brændende træ og/eller er aldret i gamle whisky-tønder. Øllet har typisk en medium-let til fuld krop med mellemstyrke i alkoholindhold samt en dyb rav- til mørkebrun farve. Nogle af de bemærkelsesværdige stilarter af røget øl omfatter røget porter, røget øl og Steinbrau.



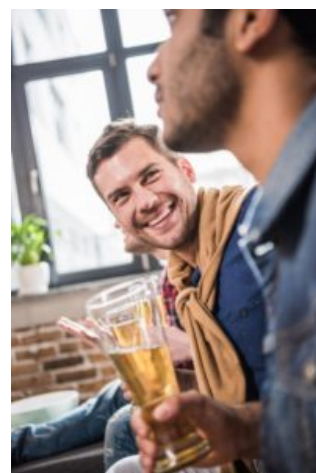
## Hvor kan du gå til ølsmagning henne?

Øl er blevet populært som aldrig før, og et hav af mikrobryggerier er dukket op. Derfor er det også blevet mere populært end nogensinde før at gå til ølsmagning og dele sin interesse og de mange forskellige slags øl med venner og ligesindede. Dette har den fordel, at du indenfor kort tid kan smage på mange forskellige slags øl på en struktureret måde. Ofte er der også et lille oplæg om hver type af øl, og du vil have mulighed for at diskutere de forskellige øl med de andre deltagere, så du kan lære mest muligt om ølsmagning.

I de fleste større byer er det nu muligt at gå til ølsmagning på nogle af de populære ølbarer, som serverer mange spændende specialøl. Du vil typisk også kunne deltage i ølsmagning hos de mange mikrobryggerier. Du vil altid hurtigt kunne finde et godt sted til ølsmagning ved et par hurtige søgninger online. Derudover kan vi også varmt anbefale hjemmesiden Ale.dk, hvor Danske Ølentusiaster holder til. Ølentusiasterne er organiseret i et stort antal lokalafdelinger over hele landet, hvor der jævnligt afholdes medlemsmøder

med ølsmagning og præsentationer. Hvis du virkelig brænder for din specialøl, så kunne det være en god ide at deltage i et ølsmagnings-arrangement hos Danske Ølentusiaster.

Hvis du har spørgsmål eller kommentarer til noget af det, som vi har skrevet her i artiklen, så skal du være velkommen til at sende os en mail eller skrive en kommentar forneden. Ellers er der blot tilbage at ønske dig rigtig god fornøjelse med din næste ølsmagning!



## Henvisninger

I denne artikel har vi trukket på viden om ølsmagning fra en bred række af hjemmesider på internettet, på dansk såvel som på engelsk. Her følger vores litteraturliste, som har været til inspiration ved tilblivelsen af vores guide til ølsmagning:

<http://beertalk.dk/>

<https://www.tekutavern.beer/beer-flavor-profiles/>

<https://www.splendidtable.org/story/the-7-flavor-categories-of-beer-what-they-are-how-to-pair-them>

<https://untappd.com/b/anderson-valley-brewing-company-the-kimmie-the-yink-and-the-holy-gose-ale/468518>

<https://www.dr.dk/mad/artikel/guide-find-vej-i-specialoel-junglen>

<https://vinepair.com/wine-blog/the-flavors-in-your-favorite-beers-visualized/>

<https://www.beeradvocate.com/beer/101/taste/>

<https://www.businessinsider.com.au/best-way-to-pour-and-taste-beer-2014-11>

<https://www.tinmillbrewery.com/beer-tasting-terms.asp>

<https://www.webstaurantstore.com/article/27/different-types-of-beers.html>

Der er anvendt billeder fra Leffe, Carlsberg, Skovlyst og Ceres bryggerierne.