lifum, lærum & njótum

BIRRA BIER ÖL CERVEZA PIVO BEER

Bjórstemning

13.–31. okt.

VÍNBÚÐ
lifum, lærum & njótum

Bjór er líklega jafngamall mannkyninu. Í andrúmsloftinu eru gergró og getur því náttúruleg gerjun átt sér stað í sætum vökva, sem kemst í snertingu við andrúmsloftið. Bjór er framleiddur í flestöllum löndum heims og margir tugir tegunda og framleiðsluaðferða notaðar.

Grunnhráefnið sem notað er í bjór er vatn, malt, humlar og ger.

Vatn getur verið mismunandi og er þá talað um hart og mjúkt vatn. Þeim mun meira steinefnainnihald, þeim mun harðara. Drykkjarvatn hér á landi er mjúkt, og hentar einkar vel til framleiðslu á lagerbjór.

Malt er spírað korn. Bygg er algengasta korntegundin í bjórgerð. Kornið er bleytt og látið spíra. Þegar rótarangarnir eru orðnir hálfur til einn sentimetri er kornið þurrkað. Mismunandi tími og hitastig gefa af sér misdökkt malt. Ómaltað korn er einnig notað í bjórgerð.

Humall er klifurjurt og eru blóm kvenplöntunnar notuð til bragðbætis í bjór. Humallinn hefur mjóan stöngul og verður þriggja til fjögurra metra hár. Blómin líkjast grænum könglum. Þau gefa af sér mismikla beiskju og ilm eftir tegundum, en án beiskjunnar er hætt við að flestur bjór þætti frekar sætur á bragðið. Humlar innihalda náttúrulega rotvörn og lengja því líftíma bjórsins.

Ger er einfrumungur af sveppaætt. Í bjórgerð er oft talað um undirgerjaðan og yfirgerjaðan bjór. Með þessu er átt við að gerið, sem nærist á sykrinum og gefur af sér vínanda og koltvísýring, auk sérstaks bragðs og ilms. Það safnast saman á botni bruggíláta annars vegar, eða á yfirborði vökvans hins vegar. Undirgerjaður bjór er oft með hreinna og jafnvel þurrara maltbragð en yfirgerjaður bjór hefur blómlegri og ávaxtaríkari ilm og bragð.

Önnur hráefni geta verið krydd, ávextir, grænmeti, sykur, hunang, kaffi eða súkkulaði, svo eitthvað sé nefnt.

Stigin við bruggun bjórs eru möltun, mesking og gerjun

Möltun – kornið spírað og svo þurrkað. Þetta er gert til að brjóta niður sterkjuna í korninu og fá fram ensím sem eru mikilvæg til frekara niðurbrots sterkjunnar.

Mesking – maltið og vatnið hitað til að ensímin í korninu nái að brjóta sterkjuna niður í gerjanlegan sykur og síðan soðið í stuttan tíma til að allt blandist saman. Humlar eru settir í suðuna til að fá fram beiskju.

Gerjun – Sykurinn gerjast og bjórinn verður til. Eftirgerjun eða gosgerjun fer svo fram á tanki eða í flöskunni, til að ná upp meira gosi. Margir framleiðendur sleppa þessu stigi og sprauta þess í stað gosi í bjórinn. Til að frá meiri humlailm eða bragð eru þeir settir út í gerjandi vökvann.

Bjórstílarnir

Bjór flokkast í tvo aðalflokka: **Öl** sem er yfirgerjað og **Lager** sem er undirgerjaður

Belgísk öl Þessi flokkur er ansi fjölbreyttur, og getur verið allt frá léttum og ferskum ávaxtabættum bjór, upp í þungan mjög maltaðan og sterkan bjór.

Munkabjórar – Voru og eru enn bruggaðir í munkaklaustrum, en bjórar í svipuðum stíl eru líka framleiddir í almennum brugghúsum. Frægasta munkareglan er Trappist munkareglan. Ýmist ljósir eða dökkir, bragðmiklir með háa prósentu, mikið og þétt malt en oftast fremur lítil beiskja. Ávaxtakeimur, ristun, og kaffi eða súkkulaðitónar algengi

Rauðöl – Þessir bjórar eru tunnuþroskaðir og eru oft blanda af mikið þroskuðum bjórum og yngri, ferskari bjór. Djúpur koparlitur upp í brúnan. Létt til meðalfylling, með létt og alveg upp í kröftugt súrt bragð. Frekar lítið humlabragð og beiskja, nokkur ávaxta- og kryddkeimur og létt ristun.

Lambic – Þessir bjórar gerjast fyrir tilstilli villigers sem finnst í andrúmsloftinu á mjög takmörkuðu svæði í grennd við Brussel. Þeir eru oft blanda af eldri og yngri bjórum, líkt og rauðöl. Ýmsar undirtýpur til sem eru blandaðar með ávöxtum, til dæmis kirsuber, hindber, sólber eða ferskjur. Yfirleitt ljósir á lit, með frekar létta fyllingu og litla beiskju. Ávaxtaríkir með mikla sýru, lítinn malt og humlakarakter og lága kolsýru.

Bresk öl – Geta verið ansi fjölbreytt, en oftast frekar goslítil, gjarna með sætari maltkeim en lagerbjórar og ávaxtakeimur getur verið áberandi.

Pale ale – Gullinn til koparlitur. Meðalfylling, meðal til mikið humlaður, með léttu til miðlungs maltbragði, frekar mikill ávaxtakeimur.

Bitter – Gullinn til koparlitur, léttur til meðalfylltur, með létta til miðlungs beiskju, hófleg maltsæta og nokkuð ávaxtaríkur.

Brown ale & mild – Oftast dökkkoparlitur, en getur verið ýmist ljósari eða dekkri. Meðalfylling, mikið maltbragð og getur verið svolítið sætur. Lítið humlabragð og beiskja, léttristaðir tónar, dekkri bjórarnir yfirleitt ristaðri.

Hveitibjórar (öl) Hveiti verður að vera yfir 50 prósent af korninnihaldi, til að geta kallast hveitibjór. Þetta eru frekar þéttir og fyllandi bjórar, með þykka froðu, sem helst vel í glasinu.

Weissbier – Fölur til rauðgullinn litur, meðal til mikil fylling, með áberandi ávaxtakeim, sérstaklega bananakeim. Lítill humlakarakter, en getur verið nokkuð kryddaður, sérstaklega múskat og negulkeimur. Oftast frekar gosmikill. Berliner weisse er létt og súr útgáfa, afskaplega svalandi. Ef hveitibjórinn er merktur "mit hefe" eða “hefeweissen", þýðir það að það er botnfallið ger í flöskunni, og menn vilja gjarna hafa það með í glasið, þar sem það gefur ákveðinn keim.

Dunkel weissbier – Koparbrúnn til dökkbrúnn, aðeins í léttari áttina, með léttsætan maltkeim og gjarna svolítinn súkkulaðitón. Lítil beiskja og lágmarks humlabragð og mikið gos.

Belgískur hvítbjór – Fölgullinn, með litla til meðalfyllingu. Lítil til meðalbeiskja, léttur krydd og ávaxtakeimur, helst sítrustónar og mild sýra. Oft eru notuð mild krydd í framleiðslu þessa bjórs.

Stout & porter öl – Mjög dökkir, eða jafnvel svartir á lit, eru upprunnir á Bretlandseyjum.

Stout – Dimmbrúnn eða svartur, meðalfylling eða tæp meðalfylling. Léttur malt og karamellukeimur, með nokkuð beiskt ristað eftirbragð. Humlar í algjöru lágmarki, getur haft örlitla sýru og kaffikeimur er algengur. Írskur stout er þurrari en enskur, sem hefur léttan sætutón.

Imperial stout – Dimmkoparlitur til svartur á lit. Fremur bragðmikill með nokkuð háa prósentu. Mikið malt og miklir humlar, með áberandi upp í mikla beiskju. Ristað malt og grösugir tónar.

Porter – Millibrúnn til dökkbrúnn, lítil til meðalfylling og meðalbeiskur. Mjúkt malt með fremur litla sætu og lítill til meðal humlakarakter.

Þýsk öl Flestir þýskir bjórar eru lagerar, en þó leynast inn á milli öl. Geta verið mjög staðbundnir líkt og Kölsch, sem er einungis bruggaður í Köln.

Kölsch – Gylltur til hálmlitur og fremur létt fylling. Meðal beiskja en lítið humlabragð. Ávaxtakeimur ekki óalgengur.

Altbier – Koparlitur til brúnn, meðalfylltur og getur verið mjög humlaður og beiskur. Mikið en þurrt og snarpt maltbragð.

Lagerbjórar Voru upphaflega millidökkir á lit, en ljósi nútímalagerinn varð til árið 1862 í Tékklandi.

Lager – Fölgullinn til gullinn, meðalfylltur, með þurran maltkeim, meðalbeiskju og léttan humlakeim.

Bock – Nafnið þýðir geithafur, en þessi stíll og undirstílar hans spanna mestallt litróf bjórs, allt frá ljósgullnum upp í dökkbrúnan. Meðalfylltur til kröftugur, mikið maltaður, með hóflega beiskju og léttan humlakeim.

Oktoberfest – Gullinn til rauðbrúnn, meðalfylling og sætur léttristaður maltkeimur, með fínlega tæra humlabeiskju og gjarna nokkuð brauðlegan tón.

Pilsener – Þessi stíll er kenndur við Plzen í Tékklandi, en nafnið myndi útleggjast á íslensku „Grænu-engi“. Föl til ljósgullinn, stundum með léttan roða í lit, meðalfylling, áberandi beiskja og humlakarakter. Létt maltsæta og ristaður, stundum svolítið kexlegur keimur.

Schwarzbier – Brúnn til svartur á lit. Ristaður og fremur þurr maltkeimur, lítil til meðal beiskja. Lakkrístónar, kaffikeimur og (of)ristað brauð er algengt, ef ekki algilt.

Bjór með mat

Bjór og matur, eða er það matur og bjór? Hver svo sem áhersluröðin kann að vera, er gott að hafa í huga nokkur atriði þegar á að leiða þessa hluti saman. Athugið að sumir bragðþættir í bjórnum ýta undir ákveðna eiginleika í matnum, og öfugt, því er betra að þekkja þá bragðþætti sem vinna saman, en einnig getur verið gott að nota eiginleika sem mótvægi við annan. Er ekki líka bara gaman að prófa sig áfram?

Sætur matur kallar á sætan bjór, en einnig gefur þurrari bjór gott mótvægi, sérstaklega ef um bragðþungan rétt er að ræða.

Súr matur er bestur með nokkuð súrum bjór, eða áberandi humluðum.

Feitur matur nýtur sín best með nokkuð humlaríkum bjór, en sýra vinnur einnig á fitunni.

Kryddaður matur virkar mildari með maltmiklum bjór, en humlar auka á sterka bragðið Léttur bjór með léttari mat, þungur með þyngri. Þetta er alls ekki algild regla, stundum betra að hafa mótvægi.

Bjór frá sama landi og rétturinn. Þeir hafa þróast saman, eða lagast hver að öðrum. Ef rétturinn inniheldur bjór, er gott að drekka sama bjór með. En stundum getur annar karakter átt betur við. Í bjórsmakki er best að byrja á léttari, minna beiskum bjór og vinna sig upp.

Fæðuflokkarnir

Fordrykkir – Léttir lítið humlaðir lagerar, belgískur hveitibjór, pale ale, eða aðrir bjórar sem vekja matarlyst en eru ekki of fyllandi.

Skelfiskur – Þurr porter eða stout, belgískur hveitibjór.

Fiskur – Nokkuð humlaður bjór – Pilsener eða bitter fyrir magran fisk, en gott að auka á humlana fyrir feitari fisk.

Ljóst kjöt – Frekar maltaður bjór – Oktoberfest, dekkri lagerar, mild eða brown ale.

Lamba- og nautakjöt – Dekkri bragðmeiri öl, s.s. India pale ale, bockbjórar, en brown ale virkar ágætlega þó mildari sé.

Grillmatur – Flestur bjór hentar til að marinera kjötið, en ristaðir bjórar eins og stout, porter eða schwarzbier virka vel með því.

Villibráð – Imperial stout, munkabjórar, doppelbock eða kröftug belgísk eða skosk öl.

Grænmetisréttir – Mild, brown ale, súrari bjórar, hveitibjórar og lambic. Prófa stout fyrir kröftugri rétti.

Austurlenskur/sterkur – fyrir mexíkanskt, dekkri lagerar, sérstaklega vienna, eða mild. Fyrir asískan mat eru þéttir og léttsætir lagerbjórar bestir.

Pizza/pasta – Mjúkir lagerar og léttari öl. Meiri áhersla á malt en humla.

Ostar – Humlar eru mikilvægir og ættu að aukast með krafti ostsins, sem og áfengismagnið. Porter, stout, bock, pale ale, munkabjórar.

Ábætir – Hveitibjórar eru góðir með bökum, en sætir doppelbock eða munkabjórar með þyngri bökum. Með ávaxtadessertum er lambic eða berlínar hveitibjór bestur, og með súkkulaði virka porter eða imperial stout vel, en einnig má prófa lambic. Fyrir þungar súkkulaðitertur getur verið góð hugmynd að hafa þurran porter eða stout, sem mótvægi við súkkulaðimassann.

Miller Genuine Draft • 500 ml • Ferskur, lítil beiskja. • 4,7% • 177 kr.

Pilsner Urquell • 500 ml • Gullin. Léttur, ferskur, nokkuð beiskur. • 4,4% • 181 kr.

Beamish Stout • 500 ml • Mildur, þéttur og ljúffengur lýsa vel þessum gæðastát frá Írlandi. Þegar Stát bjór er skenkt þarf að leyfa froðunni að setjast og þar skiptir köfnunarefnið máli. Þess vegna eru Beamish dósirnar búnar innbyggðum hylkjum af köfnunarefni sem springur út í bjórinn um leið og dósin er opnuð. • 4,2% • 198 kr.

Foster's • 330 ml • Vinsælasti bjórinn í Ástralíu og sá bjór í heiminum sem er í hvað hröðustum vexti og er seldur í meira en 150 löndum. Fólk kann að meta þennan létta Ástralska bjór sem er þó að evrópskri fyrirmynd. Þægilegt malt bragð með þægilega rjómakendum keim og mildu ljúffengu eftirbragði. • 4,5% • 151 kr.

Kronenbourg 1664 • 330 ml • Ljósgylltur og tær með þéttri tjómakenndri froðu, í ilmi vottar fyrir sítrus, malti, pipar og ávöxtum eins og bönunum og plómum, einnig má greina krydd og hunang. Fínlegt létt biturt bragð með þægilegri kolsýru og blómlegt eftirbragð með örlitlu malti. • 5,0% • 169 kr.

Newcastle Brown Ale • 330 ml • Newcastel Brown Ale eða NBA í daglegu tali er einn vinsælasta Ale týpan í heiminum. Hann höfðar til allra. Nýlegar kannanir sýna að konur kunna að meta mild léttsæt öl. Maltið er afgerandi bæði í lykt og bragði, NBA er með lítilli kolsýru og þægilegri sætu sem gerir hann ljúffengan og auðveldan drykkjar. • 4,7% • 155 kr.

Löwen Weisse • 500 ml • Okkar klassíski hveitibjór frá Munich á sér langa hefð í þýskum Bavarian bjór. Hann var á sínum tíma eingöngu fyrir Bavaríska hertoga, en í dag er Weiss bjór einkenni fyrir Munich og einnig Bavarían. • 5,2% • 250 kr.

Löwen Weisse • 500 ml • 5,2% • 256 kr.

Löwenbrau Original • 330 ml • Í Munchen eru til ófáar tegundir af „Original“ bjór, allar eru þær týpiskar fyrir München. Fáir eru eins tignarlegir og frískandi eins og hinn virti þekkti Löwenbrau bjór. Topp gæði í hráefnum og frískleika með örlítinn bitter í bragði. Ekta Bavarian þýskur lager. 5,2% • 149 kr.

Löwenbrau Original • 330 ml • 5,2% • 139 kr.

Beck's Gold • 330 ml • Beck´s Gold er ný tegund af lagerbjór frá Brauerei Beck & Co í Þýskalandi. Hann hefur milt, frískandi bragð og er laus við alla beiskju. • 4,9% • 165 kr.

Ceres Royal • 500 ml • Er sá úrvals bjór sem Danir drekka mest. Hann var fyrst kynntur til sögunnar 1985 og var um leið útnefndur bjór ársins í Danmörku. Íslendingum er kynntur þessi bjór á verði sem ekki hefur sést áður með gæðabjór af þessum styrkleika. • 5,6% • 186 kr.

Faxe Amber • 500 ml • Var fyrst kynntur til sögunnar er Faxe Brugghúsið fagnaði 100 ára sögu sinni árið 2001. Bjórinn er dekkri en venjulegur lager (Amber þýðir gulbrúnn) og er bragðmeiri og fylltri en venjulegur ljós lagerbjór/pilsner. • 4,6% • 148 kr.

Leffe Blonde • 330 ml • Leffe Blond stendur fyrir það besta í lífinu. Hágæða belgískur bjór fyrir þá sem kjósa bragð og gæði ofar magni. Ögn þurr, ávaxtaríkur með léttum hnetu- og kryddkeim. Prófaðu með paté, reyktri skinku og ostum. 6,6% • 269 kr.

Leffe Brune • 330 ml • Leffe Brun stendur fyrir listina að lifa. Annar hágæða Belgískur bjór. Mun meiri bitter en í Leffe Blond en í fullkomnu jafnvægi við ljúffengan karamellukeiminn frá ristuðu bygginu. Góð samsetning með kraftmiklum súrsætum mat. • 6,5% • 269 kr.

San Miguel • 1.000 ml • San Miguel er gæða lagerbjór frá Spáni. Gott jafnvægi í ilm og bragði. Byggið sem vex við sjávarsíðuna á Spáni er eftirsótt um allan heim og er notað í lagerbjóra um víða veröld. San Miguel er ómissandi með ýmiskonar tapasréttum og í góðra vina hópi. • 4,5 • 378 kr.

San Miguel • 500 ml • 4,5% • 197 kr.

Stella Artois • 330 ml • Stella Artois er mest seldi Belgíski bjórinn í heiminum. Stella Artois er hágæða lagerbjór bruggaður úr besta fáanlega byggi og humlum. Hefur auðkennandi bragð og ilm í fullkomnu jafnvægi. • 5,2% • 194 kr.

Stella Artois • 660 ml • 5,2% • 359 kr.

Warsteiner • 500 ml • Warsteiner-Premium, bragðmikill þýskur pilsnerbjór. Lyktin er grösug en einnig ber á maltið í henni. • 4,8% • 216 kr.

Warsteiner • 500 ml • 4,8% • 227 kr

Zipfer Original • 330 ml • Zipfer er frískandi og ljúffengur 5,4% lagerbjór frá Austurríki. Bjórinn hefur verið bruggaður frá 1858. • 5,4% • 163 kr

Bitburger • 500 ml • Bragðmikill og barkandi. Vatnið í Bitburger kemur djúpt úr jörðu í eldfjöllum Eifel-héraðs nálægt Luxemburg, byggið og humalinn úr sveitinni og það tekur 70 daga að búa hann til. • 4,8% • 210 kr.

Bitburger • 330 ml • 4,8% • 160 kr.

Budweiser Budvar • 500 ml • Bjórinn hefur hlotið fjöldan allan af gullverðlaunum víðs vegar um heiminn enda lýsir Michael Jackson helsti bjór sérfræðingur heimsins honum svona í bók sinni um bjórinn: Í mínum huga er Budweiser Budvar einn albesti bjór í heimi. • 5,0% • 190 kr.

Erdinger • 500 ml • Þekktasti og mest seldi hveitibjór í heimi. Eini hveitibjórinn sem er með eftirgerjun í flöskunni og til að viðhalda gæðum er hann eingöngu bruggaður í bænum Erding rétt við Munchen. 5,3% • 280 kr.

Erdinger Dunkel • 500 ml • Þekktasti og mest seldi hveitibjór í heimi. Eini hveitibjórinn sem er með eftirgerjun í flöskunni og til að viðhalda gæðum er hann eingöngu bruggaður í bænum Erding rétt við Munchen. 5,6% • 290 kr.

Heineken • 500 ml • Þekktasti bjór í heimi og stendur fyrst og fremst fyrir óvéfengjanleg gæði og mikinn ferskleika. Bjór fyrir þá sem sætta sig eingöngu við það besta. • 5,0% • 210 kr.

Estrella Damm • 500 ml • Frá Barcelona á Spáni kemur þessi vinsæli bjór. Djúpgylltur á lit með góða fyllilngu. • 5,4% • 209 kr.

Old Speckled Hen • 500 ml • Old Speckled Hen dregur nafn sitt eftir 1927 árgerð af MG sportbíl sem var allur flekkóttur. Eingöngu eru notuð bestu efni í ölið. Í dag er OSH eitt mest selda ölið á flöskum í Englandi. • 5,2% • 290 kr.

Tiger • 330 ml • Tiger hefur unnið yfir 30 gullverðlaun. Washington Magazine valdi Tiger sem örugglega besta bjórinn úr blindraprófi úr nokkrum hundruð tegunda. Eingöngu eru notuð bestu fáanleg hráefni. • 5,0% • 165 kr.

Tiger • 500 ml • 5,0% • 215 kr.

Víking Lager • 500 ml • Lager er millisterkur lagerbjór sem hefur mildan biturleika og örlítið sætt bragð. Í hann er notaður maís sem gerir hann minna saðsaman en jafnframt frískandi. Kjörinn fyrir þá sem finnst annar bjór of sterkur eða rammur. • 4,5% • 156 kr.

Víking Lite • 500 ml • Lite inniheldur þriðjungi færri hitaeiningar en venjulegur bjór, aðeins 28 í 100ml. Hann er bruggaður á sérstakan hátt þannig að engin kolvetni eða sykrur verða eftir. Hann er því upplagður fyrir þá sem vilja takmarka neyslu sína á kolvetnum. • 4,4% • 161 kr.

Bavaria • 500 ml • Ljósgullinn. Meðalfylling, þétt og langt bragð. Lítil beiskja. Bavaria hefur verið einna þekktast fyrir ferskt bragð og mjúkan keim og er það þakkað því að fyrirtækið framleiðir sitt eigið malt til framleiðslunnar og notar eingönu lindarvatn. • 5,0% • 169 kr.

Jever Pilsener • 500 ml • Jever kemur frá Jever í norðurhluta Þýskalands eða nánar tiltekið frá Fríslandi, þar sem vatnið er sérstaklega mjúkt og ferskt. Til þess að ná hinu einkennandi Frísneska bitra bragði, þá er auka skammti af humlum bætt í við bruggun. Meðalfylling, ferskur með maltkenndum keim og nokkur beiskja. Hitastig við neyslu er best við 8° C. • 4,9% • 208 kr.

Egils Lite • 500 ml • Egils Lite er léttur bjór með sterkan karakter. Bragðið er kraftmikið og ljúffengt sem er einstakt fyrir svo léttan bjór sem inniheldur aðeins 29 hitaeiningar og kolvetni í lágmarki. • 4,4% • 160 kr.

Egils Maltbjór • 500 ml • Egils Maltbjór er dökkur 5,6% maltbjór en honum svipar til hins eina sanna Egils Malts sem bruggað hefur verið frá árinu 1913 í Ölgerðinni. Þétt og mikið maltbragð er af Egils Maltbjórnum en þó með mildum biturleika. • 5,6% • 215 kr.

Tuborg Gold • 500 ml • Tuborg Gold er 5,5% premium bjór sem er þó ekki frekur til áfengis bragðsins eins og flestir sterkir bjórar. Tuborg Gold er á mjög góðu verði og mun ekki bregðast bragðlaukunum. 5,5% • 198 kr.

Tuborg Gold • 330 ml • 5,5% • 165 kr.