

lifum, lærum & njótum



BIRRA
BIER
CERVEZA
PIVO
BEER

Bjórhatið í október

VÍN
BÚÐ
lifum, lærum & njótum

Bjór er líklega jafngamall mann- kynssögunni. Í andrúmsloftinu eru gergró og getur því náttúruleg gerjun átt sér stað í sætum vökvu, sem kemst í snertingu við andrúmsloftið. Bjór er framleiddur í flest öllum löndum heims og framleiðsluáferðirnar eru fjölmargar.

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

Vatn getur verið mismunandi og er þá talað um hart og mjúkt vatn. Því meira sem steinfráinnihaldið er, þeim mun harðara er vatnið. Þrygkjvatn hér á landi er mjúkt og hentar einkar vel til framleiðslu á lagerbjór.

Malt er spírað korn, en þegar talað er um malt, er oftast verið að tala um maltað byg, sem er algengasta kortegundin. Kornid er bleytt og látið spíra. Þegar rötargarnir eru orðnir háttur til einn sentimetrar er kornid þurrkað. Mislangur tími og hitastig við þurrkun gefa af sér misdökk malt. Ómaltað korn er einnig notað í bjórgerð.

Humall er klifurjurt og eru blóm kvenþjóntunnar notað til bragðbæts í bjór. Humallinn hefur mjóan stöngul og verður þriggja til fjögurra metra há. Blómni líkjast grænum kónglum. 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 auka því geymsluboðsins.

Stigun við bruggun bjórs eru möltun, mesking og gerjun

Möltun – Kornid 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 – Maltid og vatnið hitað til að ensímni 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 subuna til að fá fram beiskju.

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

Bjórgerðirnar

Bjór flokkast í tvo aðalflokkas: Öl sem er yfirgerjað og lager sem er undirgerjaður.

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

Munkabjór – Voru og eru enn bruggaðir í munkaklastrum, en bjórar í svipuðum stíl eru líka framleiddir í almennum brugghúsum. Frægasta munkareglan er Trappist munkareglan. Ýmist ljósi eða dökkri, bragðmikill með háa prósentu, mikið og þétt malt en oftast fremur lítil beiskja. Ávaxtakeimur, ristun og kaffi eða súkkuláðtönar algengt.

Lefje Blonde • 330 ml • Bruggður síðan 1240. Einstakt jafnvægi í sætu þar sem ristað byg og humlar skapa ógleymanlegt bragð. • 6,6% • 269 kr. • **Tíðboðsverð 239 kr.** • fl. • 03876 • Karl K. Karlsson ht.

Lefje Brune • 330 ml • Ekta haustbjór. Sérstaklega bragðmikill þar sem ljúffeng karamella og eik leika við bragðlaukana. • 6,5% • 269 kr. • **Tíðboðsverð 239 kr.** • fl. • 06902 • Karl K. Karlsson ht.

Óval • 330 ml • Óval Trappist munkabjórar eru meðal virtustu og floskustu bjóra sem framleiddir eru í Belgíu. • 6,2% • 320 kr. • fl. • 04790 • Fæst aðeins í Vinbúðinni Krönglunni og Heðrunu • Pax eht. •

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

Brown Ale & mild – Oftast dökkkoparlitur, en getur verið ýmist ljósi eða dökkri. Meðalfylling, mikið maltbragð og getur verið svöltið sætur. Lítið humlabragð og beiskja, léttistaðir tónar, dekkri bjóramir yfirleitt ristaðri.

Newcastle Brown Ale • 330 ml • Newcastle Brown Ale eða NBA í daglegu tali er ein vinsælasta Ale týpan í heiminum. Hann hófðar til allra. Nýlegar kannanir sýna að konur kunna að meta mild, léttsett öl. Maltid er atgerandi bæði í lykt og bragði. NBA er með litla kolsýru og þægilega sætu sem gerir hann ljúffengan og auðveldan drykkjar. • 4,7% • 169 kr. • **Tíðboðsverð 159 kr.** • fl. • 03599 • Austurbaki ht.

Greene King The Beer To Dine For • 750 ml • Blómlegur með vott af sætu, ávaxtarkeim með melónu- og kornkeim. Hentar vel með léttnum réttum, t.d. pasta og salötum. • 5,0% • 430 kr. • **Tíðboðsverð 415 kr.** • fl. • Fæst aðeins í Vinbúðinni Krönglunni og Heðrunu • 09765 • Veigar eht.

Hveitibjór (öl) – Hveiti verður að vera yfir 50 prósent af korninnihaldi til að öð geti kallað hveitibjór. Þetta eru frekar þéttir og fyllandi bjórar, með þykkri froðu, sem helst vel í glásinu.

Erdinger Weissbier • 500 ml • Hveitibjór - einn af fám sem er með eftirgerjun í floskunn. Eingöngu bruggður í banum Erding í Þýskalandi til að tryggja gæði. • 5,3% • 305 kr. • fl. • 03613 • Rafi Johansen & Co eht.

Erdinger Dunkel • 500 ml • Eðlahveitibjór frá Erding. Ristað maltid getur dökkan lit og sætukeimni bragð ásamt mikilli fyllingu. Eftirgerjun fer fram í floskunn. • 5,6% • 315 kr. • fl. • 03614 • Rafi Johansen & Co eht.

Hoegaarden White • 330 ml • Einstakt bragð og gæði frá Belgíu. Hveitibjór með innstigi af appelsínu og kórlandur, ljúffengur bjór með sjávarfangi. • 4,9% • 194 kr. • **Tíðboðsverð 169 kr.** • fl. • Fæst aðeins í Vinbúðinni Krönglunni og Heðrunu • 06634 • Karl K. Karlsson ht.

Egils Premium • 500 ml • Egils Premium er 5,7% lagerbjór í góðu jafnvægi með mikilli fyllingu og skartar úrvals hráefni - þ.á.m. íslensku byggi. • 5,7% • 216 kr. • ds. • 09568 • Ógerðin Egil Skallagrímsson

Egils Gull • 500 ml • Gullinn lagerbjór, frekar léttur og frískur með góðri fyllingu. • 5,0% • 209 kr. • fl. • Fæst aðeins í Vinbúðinni Krönglunni og Heðrunu • 09571 • Ógerðin Egil Skallagrímsson

Harboe Premium Lager • 500 ml • Gullinn. Létt fylling, þurr, með milda sýru og litla beiskju. • 4,4% • 148 kr. • **Tíðboðsverð 139 kr.** • ds. • 09586 • Allied Domecq eht.

Hollandia • 500 ml • Er 4,8% í pilsner-stíl, frískandi og þægilegur bjór. Fyrirtækið maltar sitt eigið byg og á sína eigin vatnsuppsprettu. • 4,8% • 155 kr. • ds. • 09633 • Vin trú eht.

Foster's • 500 ml • Formúluþjórinn skvinsæfi. Bragðþjór bjór með þægilegu maltbragði og milðu eftirbragði. • 5,0% • 169 kr. • ds. • 09842 • Austurbaki ht.

Gaffel Kölsch • 330 ml • Ljósullinn, frekar léttur, þurr, ferskur, með finlegan grösugan matkeim og milda beiskju. Þýskur gæðabjór frá Köln. • 4,8% • 166 kr. • fl. • Fæst aðeins í Vinbúðinni Krönglunni og Heðrunu • 09846 • Þórshamar eht.

Gaffel Kölsch • 500 ml • Ljósullinn, frekar léttur, þurr, ferskur, með finlegan grösugan matkeim og milda beiskju. Þýskur gæðabjór frá Köln. • 4,8% • 184 kr. • **Tíðboðsverð 169 kr.** • ds. • Fæst aðeins í Vinbúðinni Krönglunni og Heðrunu • 09847 • Þórshamar eht.

Gaffel Kölsch • 5.000 ml • Ljósullinn, frekar léttur, þurr, ferskur, með finlegan grösugan matkeim og milda beiskju. Þýskur gæðabjór frá Köln. • 4,8% • 2.100 kr. • **Tíðboðsverð 2.090 kr.** • Köt • Fæst aðeins í Vinbúðinni Krönglunni og Heðrunu • 09848 • Þórshamar eht.

Schwarzbier – Brúnn til svartur á lit. Ristaður og fremur þurr matkeimur, lítil til meðalbeiskja. Lakkristödur, kaffikeimur og (of)ristað brauð er algengt, ef ekki algilt.

Bjór með mat

Þú ert kann að vera er gott að hafa í hoga nokkur atriði þegar á að leita þessa hluti saman. Sumir bragðþætti í björum yta undir ákveðna eiginleika í matnum og öflug, því er betra að þekkja þá bragðþætti sem vinna saman, en einnig getur verið gott að hafa mótvægi. Er ekki líka bara gaman að prófa sig áfram?

Sætur matur kallar á sætan bjór, en einnig getur 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 humlarkorn bjór, en sýra vinnur einnig á fitunni.

Kryddaður matur virkar mildari með matmiklum bjór, en humlar auka á sterka bragðið.

Léttur matur. Léttur bjór með léttari mat, þungi með þyngrri. Þetta er als ekki algild regla, stundum er gott að hafa mótvægi.

Bjór frá sama landi. Oft er tilvalið að velja bjór frá sama landi og réttirinn er. Þeir hafa þróast saman, eða lagast hvor á öðrum. Ef réttirinn inniheldur bjór er gott að drekka sama bjór með. Ein stundum getur annar karakter átt betur við. Í bjórsökkun er best að byrja á léttari, minna beiskum bjór og vinna sig upp.

Fæðuflokkarnir

Fordrykkir – Léttir, lítið humlaður bjór, 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 leitari fisk.

Ljóst kjöt – Frekar maltaður bjór – Oktoberfest, dekkri lagerar, Mild eða Brown ale.

Lamba- og nauatakjöt – Dekkri, bragðmeiri öl. s.s. India Pale Ale, Bockbjór, en Brown Ale virkar ágætlega þó mildari sé.

Grillmatur – Flestur bjór hentar til að marinera kjötið, en ristaðri bjórar eins og Stout, Porter eða Schwarzbier virka vel því.

Villibráð – Imperial Stout, munkabjór, Doppelbock eða kröftug belgisk eða skosk öl.

Grænmetisréttir – Mild, Brown Ale, súrari bjórar, hveitibjór og Lambic. Prófa Stout fyrir kröftugri rétti.

Austurlenskur/sterkur – Fyrir mexíkansk: dökkur, mildur lager, lítið ristaður með lítilli beiskju. Fyrir asískan mat eru þéttir og léttasætur lagerbjórar bestir.

Pítsa/pasta – Mjúkur lagerar og léttari öl. Meiri áhersla á malt en humla.

Ostar – Humlar eru mikilvægir og ættu að aukast með krafti ostisins, sem og áfengismagnið. Porter, Stout, Bock, Pale Ale, munkabjór.

Ábætur – Hveitibjórar eru gótt með bökum, en sætur Doppelbock eða munkabjór með þyngrri bökum. Með ávaxtaréttum er Lambic eða Bjórinn hveitibjór bestur, og með súkkulaði virka Porter eða Bockinn Stout vel, en einnig má prófa Lambic. Fyrir þungar súkkulaðtortur getur verið góð hugmynd að hafa þurrar Porter eða Stout, sem mótvægi við súkkulaðimassann.