

Ølsmeden - Vikingetiden

Øl til tiden - Leverandør til Vikinger.

Ølsmeden går højt op i autenciteten når der brygges historisk korrekt øl. Arkæologer og mange andre specialister er rådspurgt om datidens teknologier, råvarer og lignende inden øllet bliver brygget. Øllet bliver altid vel modtaget.

Leveres i 50 cl. flasker eller som fadøl i 30 liters fustager.
Alc. 6,0 % vol.

Ingredienser:

Bygmalt, hvedemalt, byg, humle, pors, gær, vand.
Øllet er ufiltreret og indeholder derfor lidt bundfald.

Øllet er brygget på Stevns Bryghus, hvor jeg, Kaali Kristian Olsvig, er ansat som brygger.



Autentisk øl! Øl til tiden - Leverandør til vikinger.

Ølets smag giver et billede af det mellemstore husholds øl, hvor der brygges øl hver uge. Og øllet 'Vikingetiden' er af det gode gemmeøl der blev drukket til fester og højtider.

Øllet er forholdsvis lavt karboneret, da der ikke var den samme mulighed dengang mht. at holde på kulsyren som vi har i dag.

Vikinge-øllet 'Vikingetiden' er en brown ale øltype krydret med pors.

Til ølbrygning bruges malt af byg, hvede eller en anden kornsort. Denne malt er fremstillet af en maltgører eller en bredt vidende ølbrygger. Teknologien i vikingetiden har afspejlet sig i resultatet fra maltgøreren og videre i bryggerens færdige øl.

Og det er her Ølsmeden er helt speciel mht. det færdige resultat.

Jeg har tilpasset brygningen af vikingernes øl til datidens formåen, med både umaltede bygkerner, hårdtristede malt og det almindeligste malt der egentligt var målet for maltgøreren, det lyse malt. Øllet bliver dog brygget på et moderne bryganlæg.

Da jeg, og mange andre med historisk faglig baggrund, er af den opfattelse at vikingetiden ikke sluttede med slaget ved Hastings i år 1066, og at middelalderen ikke startede som dag nul efter dette slag. Det har selvfølgelig været en glidende overgang på mange år, og at der selv i dag bliver afholdt vikingetraditioner med et andet "fortegn" end hedensk beviser dette.

Med venlig hilsen
Ølsmeden - Kristian

Mobil: 22 25 53 54

Web: <http://www.ølsmeden.dk>

Mail: bryg@websted.dk

