

# Øl & Mad



**DEN PERFEKTE LEDSAGER TIL MAD**

DEN PERFEKTE LEDSAGER TIL MAD

# Hvilken øl til maden?



## TOMMELFINGERREGLER OM ØL TIL MAD:

**KRAFTIG MAD:** Skal have stærkere øl, f.eks. stærk pilsner, luksusøl /guldøl

**LETTERE MAD:** Skal have lettere øl, f.eks. pilsner eller classic

**LYSE RETTER:** Skal have "lyse" øl, f.eks. hvedeøl, letøl eller pilsner

**MØRKE RETTER:** Skal have mørke øl, f.eks. lager, classic eller mørke luksusøl

**SØDE RETTER:** Skal have sødlige øl, f.eks. porter

De mere modige kan med fordel gå den modsatte vej, og lade øllet stå i kontrast til maden. For eksempel en stout til østers, eller en syrlig frugtøl til en chokoladedessert.

## ØL ØGER OPLEVELSEN

**ØL ER EN OPLEVELSE I SIG SELV.** Sød musik for smagsløgene. Men samtidig er øl den perfekte ledsager til mad. Folderen her beskriver de mest populære øltyper og hvilken mad, de bedst akkompagnerer. Øl er forfriskende og med dets styrke, sarthed eller sødme passer det glimrende til en lang række retter. Det gode øl øger smagsoplevelsen.

**DE OVERORDNEDE RETNINGSLINJER,** når du skal vælge øl til din mad, er: Kraftigt øl til kraftig mad og let øl til let mad. Det er vigtigt at være opmærksom på, om retten er fed. Så kræves der øl, som kan give maden modsvar. Kraftigt øl neutraliserer fedmen ved at "rense" ganen. Prøv f.eks. en stærk pilsner til et stykke gravet eller røget laks.

**ØL ER OGSÅ MEGET VELEGNET I SELVE TILBEREDNINGEN AF MADEN:** Som krydderi - til at neutralisere fedme, til at braisere, til at marinere, som element i saucer og sammenkogte retter, til at levere bitterhed i flydende form og til mörning. Lyse og lette ølsorter er velegnede i lette/spinkle retter. Mørke og kraftige ølsorter er velegnede i kraftige retter.

# Pilsner



## PILSNER:

Pilsner er den mest udbredte øltype. Oprindeligt er pilsner en lys lagerøltype fra Plzen i Tjekkiet. Pilsnerøl er letdrikkeligt med et rent og diskret smagsbillede. Det har en fin, bitter smag, der skyldes anvendelsen af bitterhumle – undertiden suppleret med aromahumle. Pilsnerøl har en frisk og let til middelfyldig karakter.

## Karakteristik:

**SKUM:** Hvidt, tæt skum. Relativ kort holdbarhed.

**FARVE:** Fra strågul til gylden, klar.

**AROMA:** Korn og malt dominerer. Humle, blomster, frugt anes.

**SMAG:** Let syrligt. Let maltkarakter og let humlebitterhed.

## Pilsner passer til:

I princippet passer pilsner til næsten alt, men især det danske frokostbord og klassisk, dansk mad. Pilsner går også fint i spænd med de fleste pastaretter og pizza. Og den er en perfekt ledsager til fx stærk, indisk mad, thai mad eller sushi. Pilsner kan bruges i bagværk, fiskeretter og i lette supper. Kan ofte erstatte vand i opskrifter. Pilsneren tilfører retten kornsmag samt en let bitterhed og sødme, som fremhæver rettens nuancer.

# Guldøl / Luxusøl



## STÆRK PILSNER (GULDØL/LUXUSØL)

De stærke pilsnertyper er fremstillet ud fra pilsnermalt ligesom en almindelig pilsner, men øllet indbrygges lidt stærkere. Stærkere pilsnertyper har udpræget karakter med en kraftigere smag og en større bitterhed end en almindelig pilsner. Stærke pilsnere er endvidere mere fyldige med en let vinøs karakter.

### Karakteristik:

**SKUM:** Fra hvidt til fløde/cremefarvet skum med tæt konsistens. Relativ kort holdbarhed.

**FARVE:** Fra strågul til kobberfarvet, klar.

**AROMA:** Korn, malt og humle dominerer med mærkbare indslag af blomster og frugt.

**SMAG:** Let syrlig. Mærkbar maltkarakter. Tør til let sødlig. Oftest middel humlebitterhed.

### Stærk pilsner passer til:

Kraftig mad, men også til røget, fed fisk og oste, fx hvidskimmelost. Den stærkere øl er god i retter, der giver lidt mere modstand – og gerne i retter hvor korn, brød eller søde ting indgår, f.eks. gryderetter og chutney. Stærk pilsner tilfører maden sødme og kraft.

# Classic



## CLASSIC

Classic-øltypen blev brygget for første gang i Danmark i 1993 som en reintroduktion og modernisering af de klassiske wiener- og bayerske øltyper. Anvendelsen af flere, mørkere maltyper foruden pilsnermalten, giver classic en fyldig og aromatisk karakter.

### Karakteristik:

**SKUM:** Fra hvidt til café au lait-farvet skum med tæt konsistens. Skumkronens holdbarhed er som regel middel.

**FARVE:** Fra gylden til kobberfarvet, klar.

**AROMA:** Malt, ristet brød, karamel, maltbolcher, humle, blomster og frugt samt krydderier.

**SMAG:** Tør. Let sødme. Middel bitterhed.

### Classic passer til:

Lettere retter som de fleste fiskeretter og kylling, men også til grillmad og stegt kød uden for voldsom smag.

# Lyse Ales



## LYSE ALES

Lyse ales efter belgisk tradition er karakteristiske ved at være krydrede og komplekse, hvilket hovedsageligt skyldes anvendelsen af helt specielle gærstammer - og til tider også bakterier. I visse typer suppleres med tilsætning af krydderier. Engelsk og amerikansk inspirerede lyse ales - eksemplificeret ved IPA (India Pale Ale) er kraftigt øl med stor fylde, bitterhed i forhold til alkoholstyrken. De lyse ales har meget varierende maltkarakter og mange frugtige og krydrede aromaer.

### Karakteristik:

**SKUM:** Fra hvidt til fløde/creme-farvet skum med tæt, cremet konsistens. Skummet danner blonder og har lang holdbarhed.

**FARVE:** Fra strågul til kobberød, klar eller uklar.

**AROMA:** Korn og malt, brød, ristet brød, humle, hyldeblomst, karamel, maltbolcher, vanilje, kanel, nelliker, enebær, honning, muskatnød, nødder og frugt.

**SMAG:** Generelt let til markant sødlig og fyldigt frugtige. Bitterhed fra let til kraftig.

### Lyse ales passer til:

Rigtig mange forskellige retter, da øltypen selv spænder meget vidt. De belgiske går med deres krydrede og frugtagtige aroma rigtig godt til æggeretter, skaldyr og fiskeretter med fed sauce og milde, cremede oste. De stærkeste af dem (tripel eller lignende) kan faktisk matche mange søde og tunge desserter. De engelske/amerikanske går både suverænt til lette retter med skaldyr, fisk og fjerkræ og til stærk, krydret mad som orientalske eller mexicanske retter. Disse øl er med deres ofte kraftige aroma og høje bitterhed og alkohol et godt valg til meget modne oste.

# Mørke Ales



## MØRKE ALES

Mørkt ale efter belgisk tradition er fyldigt, meget komplekst, ofte let syrligt og frugtigt øl. Det er oftest stærkt med en udpræget sødme og en krydret aroma samt smag af kandis og sirup. Kan også være decideret sure grundet lagring på træ. Mørke ales efter engelsk tradition er mere diskrete, bløde, runde og fyldige med let til kraftig sødme, hvor de amerikanske inspirerede oftest har megen humlearoma og høj bitterhed. Øllet har udpræget maltkarakter med præg af tørret frugt og nødder blandet med en intens frugtig og ofte humlet aroma.

### Karakteristik:

**SKUM:** Fra fløde/creme- til café au lait-farvet skum med tæt, cremet konsistens. Skummet danner blonder og har lang holdbarhed.

**FARVE:** Fra kobberød til kastaniebrun, klar eller uklar.

**AROMA:** Rugbrød, ristet brød, humle, hyldeblomst, maltbolcher, tjære, vanilje, kanel, nelliker, honning, muskatnød, nødder og frugt.

**SMAG:** Generelt sødlige og ret fyldige. Bitterheden varierer fra let til kraftig.

### Mørke ales passer til:

Generelt går mørke ales med deres udprægede maltkarakter fint til mørke og intense kødretter – fra hakkebøffer til osso buco. De belgiske går med deres sødme, høje alkohol og lette syrlighed rigtig godt til dansk julemad og grillet oksekød, og de stærkere (over 8% alkohol) er rigtig fine dessertøl. De engelske mørke ales er med deres karamelpræg gode til al slags stegt kød og kraftige saucer, hvor de amerikanske på grund af bitterheden og humlen er bedst sammen med meget krydrede og fede retter og stærke oste.

# Hvedeøl



## HVEDEØL

Hvedeøl efter tysk tradition kaldes for weizenbier. Det brygges på mindst 50 % hvedemalt. Weizenbier kan være filtreret (kristal weizenbier) eller ufiltreret (hefe-weizenbier), som kan være alt fra helt lyse til meget mørkt nøddebrune. Ufiltreret weizenbier indeholder en del gær og har en mere markant duft, smag og fylde. Hvedeøl efter belgisk tradition kaldes for witbier og er karakteristisk ved at blive brygget på en blanding af pilsnermalt og umaltet hvede. Witbier er friskt og kulsyreholdigt øl, der er krydret med koriander og appelsinskal. Øllet er ofte ufiltreret og har en let fylde.

### Karakteristik:

**SKUM:** Fra hvidt til fløde/creme-farvet skum med tæt, cremet konsistens. Skummet danner blonder og har lang holdbarhed.

**FARVE:** Fra hvidgul til kobberød, klar eller uklar.

**AROMA:** Blomster, grønt græs, halm, nellike, ingefær, koriander og frugt.

**SMAG:** Syrlig. Krydret med en kort til sød eftersmag. Lav humlebitterhed.

### Hvedeøl passer til:

God "Appetizer". Med sin friskhed og frugtagtige aroma er den et godt alternativ til champagne. Lette, lyse retter med skaldyr, fisk, fjerkræ æg og salater. Det ofte høje kulsyreindhold gør hvedeøl til et oplagt valg til ikke for modne, fede oste, fx hvidskimmel. Syren, den lave bitterhed og friskheden gør den samtidig særdeles velegnet til at dampe i, f.eks. muslinger og fisk.



# Bock-Øl



## BOCK-ØL

Bock er en stærk lagerøltype, der stammer fra Tyskland. Herhjemme kender vi den som fundamentet i mange årstidsøl – især jule- og påskeøllet. Bockøl gæres og lagres i længere tid, hvilket giver øllet mere aroma og karakter. Bockøl har en udpræget maltkarakter og indeholder ofte en del restsukker. Bockøl brygges både som lyst og mørkt øl. Der brygges også dobbeltbock, som er en ekstra stærk udgave af bock. Bockøl er undergæret.

### Karakteristik:

**SKUM:** Fra hvidt til fløde/creme-farvet med cremet konsistens. Danner blonder og har lang holdbarhed.

**FARVE:** Fra strågul til ravgylden, klar eller uklar.

**AROMA:** Malt, karamel, tørret frugt og undertiden lidt humle.

**SMAG:** Let sødme. Middel bitterhed.

### Bock passer til:

Fortræffeligt til efterårets simreretter med kalv, lam eller okse samt fuglevildt. Dansk mad ved højtiderne, jul og påske. Juleanden, flæskstegen og frokostbordene. Også godt til tørre, faste oste.

# Porter / Stout



## PORTER/STOUT

Porter/stout er meget mørkt brune til sorte i farven pga. anvendelsen af store mængder mørkristet malt og byg. Stouts kan variere fra det lette, tørre og meget bitre (de irske typer) til meget søde og kraftige (Imperial Stout). Bitterheden skyldes ikke så meget en kraftig humling som bidraget fra den brændte malt og byg. Den søde smag skyldes rester af maldsukker. Porter/stout har duft og smag af kaffe, lakrids og chokolade. Kraftige stouts kan have en decideret brændt eller røget aroma.

### Karakteristik:

**SKUM:** fløde/creme-farvet til nøddebrunt skum med tæt, cremet konsistens.

Skummet danner blonder og har lang holdbarhed.

**FARVE:** Fra kaffesort til kulsort, uklar.

**AROMA:** Ristet brød, tjære, kaffe, vanilje, anis, nødder, chokolade, solbær, blomme, sveske og rosin.

**SMAG:** Sød og bitter.

### Porter/Stout passer til:

Som ingrediens i gryderetter eller chilli con carne. Til desserter – især de chokoladebaserede desserter og desserter på basis af æg og fløde. Oste – især til blåskimmelost, samt fede, kraftige oste.



Bryggeriforeningen • Gamle Carlsberg Vej 16, DK-1799 København V • Tlf: 72 16 24 24 • [www.bryggeriforeningen.dk](http://www.bryggeriforeningen.dk)

Bryggeriforeningen • Gamle Carlsberg Vej 16, DK-1799 København V • Tlf: 72 16 24 24 • [www.bryggeriforeningen.dk](http://www.bryggeriforeningen.dk)