

*"Det känns inte som
att gå till jobbet
längre utan jag går
och brygger öl.
Det är jätteroligt!"*



*



När Systembolaget efterfrågade ett glutenfritt, fruktigt Indian pale ale antog ett småskaligt och nystartat bryggeri utmaningen. Nu är "Latter day IPA" en av Upp Brewings bäst säljande sorter.

TEXT ANGELICA BERG FOTO JENS SJUNNESSON

Bryggeriets hemlighet

- ETT ENZYM



Vörten på bryggeriet Upp Brewing har mäskats, lakats, kokats, jäst och mognats i tre veckor. Bryggningen är precis klar och snart ska ölen tappas på flaska. Det är en Indian pale ale och den beskrivs som fruktig, lättdrucken och törstsläckande. Den är dessutom märkt med det överkorsade axet, vilket innebär att Svenska Celiakiförbundet har gett ölen licens eftersom den innehåller mindre än 20 ppm gluten. Men målgruppen är inte bara konsumenter med celiaki.

- Vi gör produkter som vi själva gillar och vårt glutenfria öl smakar inte annorlunda jämfört med ett vanligt. Det finns gott om goda drycker så att brygga glutenfritt är ett sätt att sticka ut på marknaden, förklarar Chris Umlandt, bryggare och grundare av Upp Brewing i Uppsala.

Upp Brewings första liter öl passe-



Chris Umlandt har själv inte celiaki men ser en växande marknad för glutenfri öl.

rade tankarna för drygt ett år sedan. Bryggeriet Chris var anställd på flyttade sin verksamhet till Västerås men han ville varken flytta med eller sluta göra öl. Lösningen blev att starta eget. >



– Jag och min kollega, Travis Davey, gör allt från logotyper och hemsida till bryggandet själva. Ännu så länge hyr vi utrymme hos ett annat bryggeri men vi har vår egen utrustning. En dag kanske vi också kan ha egna lokaler.

IDÉN ATT BRYGGA glutenfritt dök upp när vänner med celiaki efterfrågade en lokalproducerad produkt som också de kunde dricka. Vännerna fick vara smakråd. Att brygga öl utan gluten är egentligen väldigt enkelt, förklarar Chris.

– Vi använder korn istället för vetemalt och för att minska mängden gluten så tillsätts ett enzym under jäsningsprocessen som bryter ner gluten. I övrigt är det ingen skillnad under bryggningen.

Så när Systembolaget uppmanade sina producenter att ta fram en glutenfri, fruktig IPA för att uppdatera sortimentet antog de utmaningen. Eftersom den godaste sorten skulle köpas in och säljas av Systembolaget gav sig många bryggare in i tävlingen. Men det gick bra för Upp Brewing. Deras ”Latter day IPA” hamnade på första plats av de svenska bryggerierna.

– Vi är jättenöjda med placeringen, inte

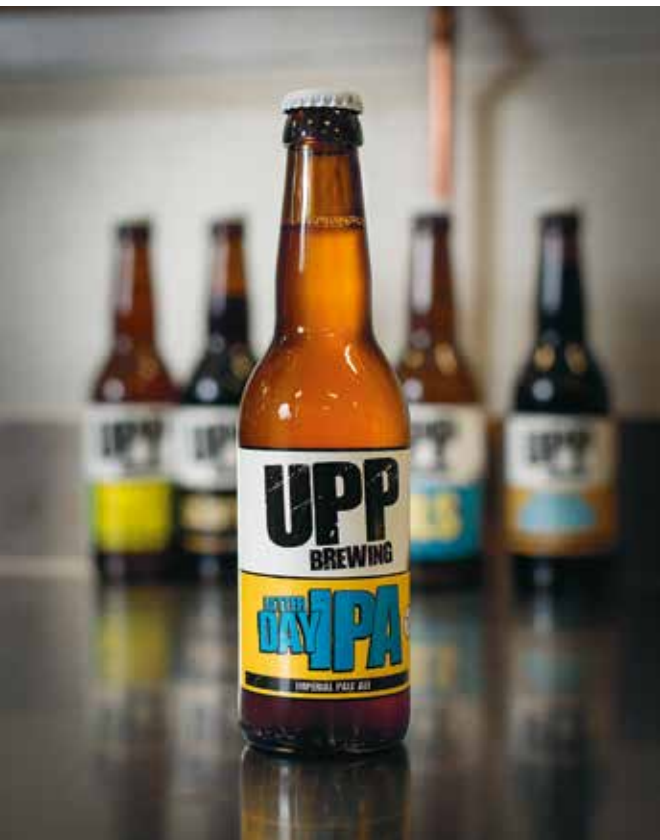
GLUTENFRI ÖL

Glutenfri öl får hålla maximalt 20 ppm, det vill säga 20 milligram gluten per liter. Den lägre halten kan man få fram genom att använda råvaror som ris och majs, eller genom att tillsätta ett enzym som bryter ner gluten. Den som är riktigt känslig bör helt undvika drycker där spannmål ingår som råvara. Naturligt glutenfritt öl (0,0 milligram gluten per liter) är mycket ovanligt eftersom det är svårt att helt utesluta kornmalt när öl tillverkas. De sällsynta undantagen tillverkas istället på hirs eller durra.

Källa: Systembolaget

minst eftersom vi är nya i branschen och konkurrensen var hård.

Förutom den glutenfria, har Chris företag fyra sorters öl som säljs på Systembolaget. Men trots att olika öl varvas i tankarna är risken för kontaminering liten. All utrustning är noggrant desinficerad – hygien är en viktig faktor för att produkten ska bli bra – och dessutom är bryggning en sluten process. Inget kan tillföras utifrån. En flaska från varje tank skickas också till ett laboratorium som mäter mängden gluten. Latter day IPA brukar ligga runt 8 ppm.



– Eftersom varje tank kontrolleras noggrant så kan man känna sig trygg med att dricka ölen, försäkrar Chris.

I dag är den glutenfria en av Upp Brewings bäst säljande sorter och den står för cirka 20 procent av produktionen. Försäljningen har ökat månad för månad, inte minst under de varma sommarmånaderna.

– Vi säljer cirka 500 liter glutenfri öl per månad. Eftersom vi är så små gäller det att vi också kan producera utifrån efterfrågan.

FÖR ETT TAG sedan hade Chris besök från en tysk bryggare vars företag producerade deras årsproduktion, 60 000 liter, på en enda bryggning. Men det är något speciellt med småskaliga verksamheter, tycker Chris.

– Lokalproducerade, småskaliga varor ger kunden något extra. Produkten är unik och vi kan göra olika sorter varje gång. Det finns också en äkta omtanke. Vi behöver kunden lika mycket som de behöver oss.

Hemligheten bakom ett riktigt bra öl är att testa och experimentera med processer och smaker. För även om det bara innehåller fyra ingredienser blir smaken olika beroende på bryggning. Chris jämför med att laga köttfärsås.

Även om råvarorna är desamma gäller det att hitta ett bra recept och smaken beror på kocken. Många vill testa ett nytt öl och nya sorter säljer ofta bra men sedan gäller det att få kunden att vilja köpa det igen.

Idag säljs deras produkter på lokala Systembolag och krogar i Uppsala. Det kan också beställas på Systemets nätbutik och hämtas i butiker.

Att ha ett bryggeri är något av en livsstil.

– Det känns inte som att gå till jobbet längre utan jag går och brygger öl. Det är jätteroligt! ❖

Inget hokus pokus. Glutenfri öl bryggs som vilket öl som helst.

De fyra ingredienserna i öl

MALT

» Malt är säd, vanligen korn, som fått gro genom att fuktas med vatten. Groddarna producerar ett enzym som får stärkelsen i malten att omvandlas till maltsocker när malten läggs i blöt, som vid ölbryggning.

» Malt är basen i öl och det är när dess sockerarter jäser som det bildas alkohol.

» Används andra sädeslag (som vete, havre och råg) är det nästan alltid i kombination med kornmalt. Högst glutenhalt finns i vetebaserad öl som exempelvis Weissbier.

HUMLE

» Humle är en ört vars honblommor används vid ölbryggning. Humlens syra har en svag antibiotisk effekt som hjälper jästen att utvecklas och fermenteras till ett gott öl. Humlen ger även beskhet som balanserar sötman som malten ger. Olika sorters humle ger olika smaker och färger och smaken på ölet påverkas även av när i processen humlen tillsätts.

JÄST

» Det finns flera olika sorters jäst och vid bryggning av olika sorters öl används olika typer av jäst. Jäst delas upp i grupperna överjäst och underjäst samt ibland även spontanjäst.

VATTEN

» Vatten är den dominerande ingrediensen i öl. Mineraler i vattnet samt dess hårdhet har betydelse för ölets karaktär och vissa regioners vatten passar bättre till vissa öltyper.

