

**Fynsk øl på
fynske råvarer**



Malteriet

AR
Abelgren & Ramvad
Brewing Company

Albani

Bryggeriet Refsvindinge



Midtlyns
Bryghus



Vestfyen
A/S BRYGGERIET



Bryggerne på de 16 fynske bryggerier brænder for at brygge godt øl. De går bestandigt nye veje og prøver nye smage. Hvert år finder nye varianter vej til butikkerne. Og hvert år vinder fynsk øl masser af priser. Nu har bryggerierne fået en ny farve på smagspaletten: Fynsk malt på fynsk byg.

Ny smag i gamle rammer

Ellen og John Rasmussen fra Refsvindinge Bryggeri har stillet det gamle malteri til rådighed for Fynsk Bryggeri-Samarbejde. Malteriet har været gennem en gennemgribende reovering og kan nu levere malt produceret i de historiske rammer.

Bryggerierne har nu fået mulighed for at lave øl-varianter på lokale råvarer. Det har blandt andet resulteret i lettere pilsnertyper fra flere bryggerier.



Samarbejde og innovation

De fynske bryggerier har siden 2012 samarbejdet med Syddansk Universitet om udvikling af den fynske ølbranche. Etableringen af Malteriet på Refsvindinge Bryggeri er en udløber af dette. Et andet spændende resultat af bryggeriernes samarbejde er den nye uddannelse som ølsommelier, som kan tages på Kold College (se mere på www.koldcollege.dk).

I sommeren 2014 stiftede bryggerierne Foreningen Fynsk Bryggeri Samarbejde. Foreningens formål er at understøtte og udvikle de fynske ølprodukter og den fynske øl-kultur. Det er også formålet at øge kendskabet til de fynske ølprodukter – og dermed afsætningen af dem.

Kontakt Malteriet

Salg og fremvisning:

Refsvindinge Bryggeri • Ellen Rasmussen

Tlf.: 6533 1040 • E-mail: refsvindingebryg@hotmail.com

Kontakt Foreningen

Formand Jimmy Steen Eriksen

Tlf.: 3045 6701 • E-mail: info@fynskebryggerier.dk

www.fynskebryggerier.dk



Fra fynsk byg til fynsk malt

Malt er hovedråvaren i øl. Malt produceres af maltbyg, som er en særlig bygsort. Danmark er pga et stabilt klima et smørhul for dyrkning af maltbyg. Og på Fyn har vi noget af det fineste maltbyg, der findes.

På Malteriet i Refsvindinge er der i bogstaveligste forstand tale om godt, gammeldags håndværk, når byggen skal gøres klar til ølbrygning. Det meste af håndteringen af malten foregår nemlig ved håndkraft.

Byggen gennemløber en proces over 12 dage, hvor der først sættes gang i en spiring.

Efter 3 dages iblødsætning lægges "grønmalten" til spiring på spiregulv. Malten "kastes" flere gange om dagen for at spirene ikke skal vokse sammen.

Efter 5 dage på gulv flyttes det spirede korn til "køllen", som er den gamle tørreovn. Her gennemstrømmes grønmalten af varm luft i 2 døgn, hvilket standser spiringen. Ved at eksperimentere med forskellige temperaturer og tørretider kan man udvikle malt med forskellig smag og funktion. Efter tørringen er malten lagerfast og klar til at blive kørt ud på bryggerierne.





Øl med urter, humle og bær fra den fynske jord

Innovationslysten er stor hos de fynske bryggerier. Der eksperimenteres og udvikles på livet løs. At arbejde med lokale "smage" er én af mange veje at gå.

Det lyse og frodige Fyn giver inspiration til øltyper, som smagsmæssigt ligger i den lettere og lyse ende af smagsskalaen. Vil man på Fyn se øltyper krydret med enebær, lyng og porse? Nej – disse smage hører til i det jyske. Når de fynske bryggerier tilsætter lokale urter og bær til deres øl, hører man ofte udtryk som – mild og venlig – let og frisk – frokostøl – sommerøl. Øl med disse lyse smagsnoter er et godt supplement til fx stouts og ales med deres kraftfulde smagsbillede af fx kaffe, bitterhed, røg og ristet malt.

I den fynske smagspalette finder vi øl tilsat fx solbær, aronia, hyld og æble. Vil man brygge øl med fynsk humle, må man dog oftest ud i haver og hegn, da humledyrkning er begrænset til enkelte bryggeriers egen humledyrkning. Også vilde urter kan finde vej i flaskerne i fremtiden. En del fynske bryggerier deltager nemlig i projektet Ny Nordisk Øl, hvor der bl.a. eksperimenteres med tilsætning af vilde og dyrkede urter.

Om projektet Malteri

Projektet stod for renovering af den gamle tørreovn Køllen og Malteriets øvrige lokaler. Dernæst blev der gennemført tests og analyser indtil den rette produktionsmetode var fundet.

På Malteriet produceres hvid malt. Dette giver fynske bryggerier en unik mulighed for produktudvikling og terroirmærkning og deraf følgende salgspotentiale på dansk og internationale markeder.

Projektet blev gennemført i 2014 i et dedikeret samarbejde mellem Jimmy Steen Eriksen, formand for Fynsk Bryggeri-Samarbejde, Ellen og John Rasmussen fra Refsvindinge Bryggeri, konsulent og brygmester Leif Typkær og konsulenter fra Udvikling Fyn.

Driften varetages af Refsvindinge Bryggeri for Fynsk Bryggeri-Samarbejde.

Kontakt Udvikling Fyn

Projektleder Ide Seidelin
idms@udviklingfyn.dk
Tlf. 2911 3062

Projektet Malteri er støttet af gennem: Region Syddanmark, EU, Ministeriet for By, Bolig og Landdistrikter, Projektet "Syddanske Madoplevelser".



Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling af Landdistrikterne

MINISTERIET FOR BY, BOLIG OG LANDDISTRIKTER



syddansk vækstforum



SYDDANSK FØDEVARE KLYNGE

Udvikling Fyn



Danmark og EU investerer i landdistrikterne

VÆKSTHUS Syddanmark



Fynsk Bryggeri-Samarbejde

Håndværk – innovation - samarbejde

Abelgren og Ramvad
arbrew.dk

Albani Bryggerierne
albani.dk

Bryggeriet Flakhaven
bryggeriet.dk

Bryggeriet Refsvindinge
bryggerietrefsvindinge.dk

Bryggeriet Vestfyen
bryggerietvestfyen.dk

Coisbo Beer ApS
coisbo.com

**Gundestrup Mejeri og
Bryghus**
mejeri-bryg.dk

**Ugly Duck/
Indslev Bryggeri**
indslevbryggeri.dk

Kerteminde Bryghus
kertemindebryghus.dk

Midtfyns Bryghus
midtfyns-bryghus.dk

Munkebo Mikrobryg
munkebo-mikrobryg.dk

Rise Bryggeri
risebryggeri.dk

Stensbogaard Bryghus
stensbogaardbryghus.dk

Ø Bryg
oebryg.dk

Ørbæk Bryggeri
oerbaek-bryggeri.nu

Aarup Bryghus
aarupbryghus.dk