

Ölprovning

Den 18 april kl.11.00 lämnade 31 Aktiva seniorer Trollhättan för en tur till Lilla Edets Bryggeri Restaurang för att äta lunch.

Restaurangen som är mysigt inredd som en pub erbjöd för dagen flera alternativ, själv åt jag fiskgratäng med potatismos som smakade utsökt.



Eget bryggt lättöl, kaffe, te och två sorters kakor ingick också i måltiden.

Mätta och nöjda tog vi oss till bussen för vidare färd mot Bryggeriet i Lödöse.

Restaurangen som tidigare varit ett bryggeri men efter en hälsovårdskontroll så visade det sig att lokalen inte uppfyllde livsmedelsverkets regler för livsmedelshantering så de blev tvungna att hitta ett alternativ.

Lösning blev senare att gå samman med Lödöse bryggeri.

De har senare även köpt Grästorps bryggeri.

Bryggeriet ligger nu i gamla hamnområdet vid Lödöse varv i en typisk industrilokal.

Här blev vi varmt mottagna av Tobbe, en av bryggeriets bryggare.

Lokalen var fylld av flera stora blanka tankar där många olika sorters öl bryggs enligt hemliga recept men med samma ingredienser: vatten, kornmalt humle & jäst.

De är tre bryggare som står för arbetet med att få till, enligt dem, de perfekta smakerna.

De har också ett destilleri där de tillverkar olika spritsorter bl.a. Calvados och Rom.

Efter den första informationen om historien om bryggeriet och säkerheten i öltillverkningen som är en mycket noggrant övervakad process, med mäsning, lakning, kokning, jäsning m.m. fick vi komma längre in i lokalen.

Där fanns bord och bänkar och vi fick välja en plats att sätta oss vid.



Framför oss på bordet stod det träbrickor som var numrerade från 1–4 och fyra tomma glas och bakom glasen stod ölburkar för ölsugna seniorer att prova på.

Tobbe berättade historien bakom varje öl, som Kållandsöl som är en Indian Pale Ale.

Sommar Session är en Ipa och Braumeister Bock är en lager.

Att brygga öl är en konstform, det förstod jag när vi fått insikt om vad som krävs för att få till önskade dofter och smaker.

Ett annat moment är att tappa upp ölen i flaskor eller burkar som också är ett hantverk.

Vi fick också reda på att det finns många regler för vad som får och inte får finnas på en etikett.

Ett kul, gott och intressant studiebesök med mersmak...

Text och bild: Karin & Stefan Nordlundh