



NYBRYG

Sex år efter Pripps jäser det i Göteborg igen. Ökat miljötänk, krav på medvetenhet gör tajmingen perfekt för småbryggerier. Thomaz Greh



GARNA

okal produktion med minimala transporter och höjd kvalitets-
och Sören Håkanlind besökte tre som önskar gott nytt öl. ▶

fakta

Så brygger man ale

1. Blanda vatten och krossad malt i en mäskepanna. 2,7 liter vatten till 1 kg malt är lagom. Temperaturen ska vara runt 65 grader.
2. Låt mäsken stå och dra i 90 minuter. Det som händer är att enzymet amylos omvandlar stärkelsen i malten till socker.
3. Laka ur mäsken med 78-gradigt vatten, tills det inte är sött längre.
4. Pumpa över till en vörtpanna. Koka upp, tillsätt humle som ger beska, låt koka i en dryg timme.
5. Tillsätt aromhumle.
6. Låt vörten vila, så att humle och vört sjunker till botten.
7. Kyl till ca 20 grader.
8. Pumpa över till jästank och tillsätt jäst.
9. Låt jäsa i 2-3 dagar.
10. Pumpa till lagringstank. Låt lagra i en vecka.
11. Filtrera, tillsätt klarningsmedel.
12. Tappa på fat eller flaska.
13. Njut.

(enligt Thomas Bingebo, Oceanbryggeriet)

Jaså, kom du med spårvagnen? Då vill du väl ha en öl, säger Thomas Bingebo och sveper med sig två glas från ett bord innan han stövlar över golvet till en av tolv höga stältankar, isolerade med svart skumplast av ungefär samma typ som liggunderlag.

Thomas trär en kort och klen slang på en nippel längst ned på tanken, vrider på en kran och glaset fylls med en ljusbrun, skummande, inte alldeles klar vätska som jag hoppas är öl. Bryggare Bingebo kuper händerna en kort stund runt det ena glaset innan han räcker över det och ber om ett utlåtande genom att se mig i ögonen och höja båda ögonbrynen i ett tyst: Nå?

– Gott. Men kallt.

Säger jag och inser direkt att man kanske borde gett omdömena i motsatt ordning, enligt regeln att det alltid är det sista adjektivet som väger tyngst i en bedömning. Men det är kallt. Våldigt kallt. Både i glaset och i lokalen.

– Drygt noll grader, ler Bingebo. Ganska mycket för kallt för en ipa, ja. Men annars är jag rätt nöjd med den här brygden.

förmodligen skruven kvar, den som tryckte fram draven, det vill säga den urlakade malten – bryggningens slagg, som blev utmärkt foder till hästarna.

– Visst är det rätt coolt, säger Thomas Bingebo. Fyrtio år efter nedläggningen av Lyckholms startar vi Oceanbryggeriet. Här, på samma plats.

Oceanbryggeriet? Eller Ocean Brewery AB, som det står på brevlådan. Förklara!

– Vi ville ha ett namn som associerade till havet, västkusten, Göteborg, säger Bingebo.

”Vi” är, förutom han själv, ytterligare fyra frimodiga finansärer av Oceanäventyret. Men det är bara Thomas Bingebo som brygger öl. Det är ju han som kan, efter att ha tjänstgjort på bryggerier både i Sverige och Irland.

HUR KOMMER DET SIG? Thomas Bingebo tar ett rätt djupt andetag och börjar berätta hur han halkade in på ölarenan och jag tänker på Nick Hornby, för det här låter ungefär som Fever pitch, High fidelity och About a boy kört i en mixer:

”Det började egentligen 1980, jag var tolv år och spelade fotboll i Moröns BK, en klubb i Skellefteå där

”Jag var 15 och testade min första öl. En engelsk ale och jag älskade den.”

Öl

- Vatten, malt, humle och jäst är enligt den tyska Reinheitsgebot (renhetslagen) från 1516 det enda som får förkomma i en tysk öl. I andra länder, framförallt Belgien, kryddar man med diverse annat; frukt och bär, örter och kryddor (exempelvis koriander). Malten kommer framför allt från mältat korn, men havre- och vetemalt förekommer också. Weissbier görs på vete.
- Om humlen skulle ta slut kan man ersätta den med pors, ljung eller krusbär för att få beska.
- Den dyra malten kan också ersättas, med billigare så kallad råfrukt (råfrugt på danska), exempelvis ris eller majs. Ett kvalitetsbryggeri använder inte råfrukt.



FAST ADRESS – OM ÄN LITE DISKRET. En snygg skylt står långt ner på prioriteringslistan.

En ipa utläses India pale ale och är en av Thomas Bingebos favoriter. En ale av engelsk typ, med stor maltighet och ganska diskret humlebeska, cirka fem och en halv volymprocent alkohol. Det är bland annat på det här han ska livnära sig som nybliven bryggare i Göteborg och efter en kvart har ölen blivit tillräckligt kylslagen för att vara riktigt njutbar.

OM "HISTORISK MARK" och "cirkeln är sluten" och såna klyschor har någon betydelse för hur det kommer att gå, så är det väl bara för Bingebo att börja casha in. Den lokal vi står och småhuttar i är nämligen tapphallen i Lyckholms gamla bryggeri i Almedal, några hundra meter söder om Liseberg.

Lokalen utgör bara ett pyttelitet och mycket slitet hörn av det hela tegelkvarter, där Lyckholms startade 1880 och blev berömt för sin lättöl – Lyckholms Ljus – som bryggdes här i nästan ett sekel. I dag försiggår andra verksamheter i fastigheten: en däckfirma, ett måleriföretag, ett hunddagis... men svartklubben som hade sina glitter- och glansdagar här under 80-talet är nedlagd. Fast diskokulan är fortfarande staying alive i taket över dansgolvet, sägs det.

Av det gamla bryggeriets utanverk är också mycket bevarat, om än gravt patinerat. Snurrar man ett varv ute på gården förstår man hur stort det var. Tapphallen är säkert hundra meter lång. Den pampiga kontorsbyggnaden i engelsk empirestil står intakt mitt på gården. Ett tjockt rör löper högt över marken från brygghuset till en garageliknande byggnad som pryds av ett hästhuvud; stallet, förstås – ölet kördes ju ut med häst och vagn. Och i det där röret sitter

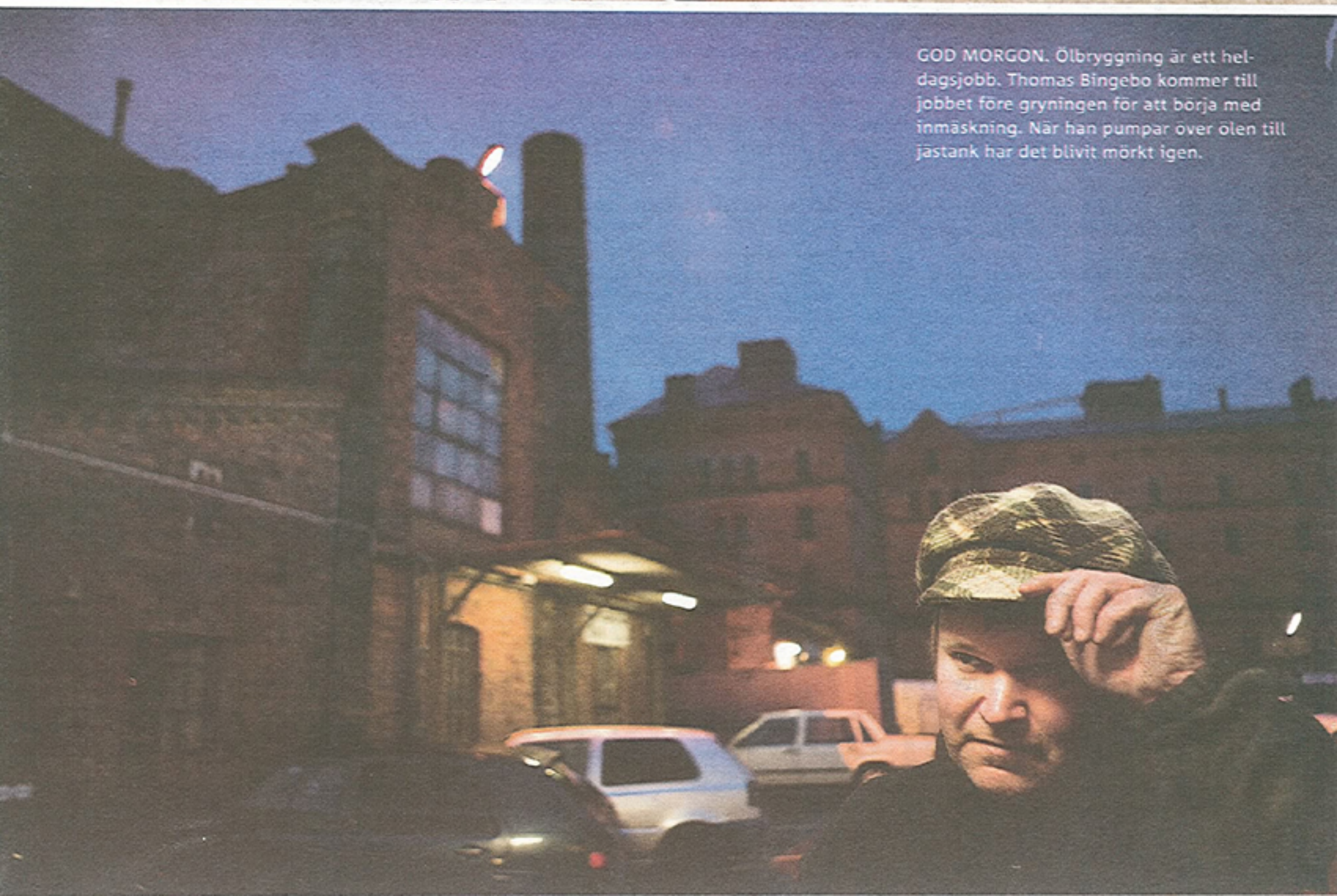
jag är född. Vi var med i Gothia Cup här i Göteborg och mötte ett lag från Felixstowe. Jag blev kompis med deras lagledare och började brevväxla med honom, tills jag tre år senare sa till morsan 'jag har bokat en resa till London' och så åkte jag för att hälsa på min brevkompis. Jag höll på Arsenal och han fixade in mig på Highbury, jag fick till och med gå ut och känna på gräset. Jag var 15 och testade min första öl. Givetvis en engelsk ale och jag älskade den. Efter det åkte jag till England minst en gång om året. Delade ut tidningar för att finansiera resorna – och skivorna, för det var egentligen musiken som drog. Jag älskade Beatles och köpte massor. För varje resa upptäckte jag allt fler goda engelska ales och när jag kom hem köpte jag alla sorter som fanns i Systemets beställningssortiment. Men det var ju inte så många på den tiden."

THOMAS BINGEBO HAR JOBBAT både på Irland och på Jämtlands bryggeri. Tack vare sina år i Pilgrimstad och sin vänskap med den i branschen respektingivande bryggmästaren David Jones, står nu Thomas Bingebo och brygger sitt Ocean India Pale Ale i Lyckholms gamla lokaler.

Varenda pryl i utrustningen kommer från Jämtlands – han fick köpa rubbet när bryggeriet rev ut hela inredningen för att expandera.

Nu har han två drömmar: den ena är att få fart på buteljeringen och få sälja sitt öl på flaska på Systemet i Gädda. Utan krångel och utan krav på att tillhandahålla ölet på andra systembolag än det som ligger närmast.

– Som regelverket fungerar i dag måste jag först ►



GOD MORGON. Ölbrygging är ett hel-dagsjobb. Thomas Bingebo kommer till jobbet före gryningen för att börja med inmäskning. När han pumpar över ölen till jästank har det blivit mörkt igen.



ALLT FÖR KONSTEN. Att krossa malt med egen kvarn är ett helvete. Efteråt måste hela Mikael Dugge Engström borstas ren med kvast. Medhjälparen Björn Andrén håller i kvastskafte

skicka upp mitt öl till Systemets lager i Stockholm. Därifrån ska det transporteras tillbaka till Göteborg, för att säljas i Gårda. En resa på hundra mil, när jag skulle kunna ta en flakmoppe och köra bort några backar när det behövs. Det är 500 meter. Miljöpåverkan, hur tänker de? säger Thomas retoriskt och skakar på huvudet.

Den andra önsknigen är att få sälja sitt öl till privatpersoner vid dörren till bryggeriet – så kallad gårdsförsäljning, som bönder gör med potatis, morötter och äppelmos.

Regeringen gav i september i fjol en utredare uppdraget att se över konsekvenserna om gårdsförsäljning skulle bli tillåtet i Sverige. I regeringens direktiv (2007:127) kan man läsa under rubriken Gårdsförsäljning: "Om inga negativa konsekvenser vad gäller restriktiv alkoholpolitik med målet dels att minska den totala alkoholkonsumtionen, dels att motverka skadligt dryckesbeteende föreligger och det bedöms vara förenligt med EG-rätten, ska utredaren föreslå nödvändiga författningsförändringar." Utredningen ska vara klar till nyåret 2009.

– Jag har stor respekt för Systembolagets ålderskontroll, säger Thomas Bingebo, men tror någon verkligen att jag skulle få en kö av 15-åringar här som

vill köpa kvalitetsöl för 25 kronor flaskan, när de kan skaffa samma yrsel för en femma på en parkeringsplats på Hisingen?

SEX KILOMETER SÖDERUT från Oceanbryggeriet, tvärs över E 6 från Astra City. Två lika stora skyltar berättar vilka företag som hyrt in sig i det gula, fula skjulet i korrugerad plåt; på den övre skylten står det Dugges ale & porterbryggeri AB, på den undre finns en bild av en blå bajamaja med texten Hyrtoaletten.

Fritt fram att göra sig lustig.

Vi kliver in genom rätt dörr och hamnar i ett litet, modernt, stålbyggt bryggeri och från en dörr kommer ett dovt muller. Fotograf Sören öppnar dörren på glänt men stänger fort igen, då mullret växer till ett bröl och både kameran och den svarta jackan blir vit på en halv sekund av utvällande mjöldamm.

Men det skymtade nån därinne i dimman! Och efter en liten stund tystnar oljudet och en heltigenom vitmenad karl kommer ut och kränger av sig gasmask och hörselkåpor. Malt till dagens bryggning av Avenyn ale, flaggskeppet från Dugges, är krossad i bryggeriets egen antika maltkvarn.

Så typiskt Mikael Dugge Engström. Även om han skulle drabbas av maltlunga – den mycket ohälsosam-

ma frossa som bryter ut om man andas in för mycket av dammet – så ska det gå hantverksmässigt till. Ölet smakar helt enkelt bättre, hävdar han.

– Det är som med kaffe, säger han. Om du mal bönorna själv blir det godare än om du köper färdigmalt.

Dessutom är okrossad malt billigare än färdigkrossad.

– Något. Men att malten gått upp 30 procent på grund av missväxten i hela världen i fjol kan man ta. Värre är det med att humlen ökat från 120 kronor kilot till 280 i år.

Korn (som man gör malt av) och humle växer på samma ställen, så om kornskörden slår fel gör humleskörden det också. Och det tar tre år för humle att återhämta sig. Tuffa tider väntar bryggerier som Dugges, som använder oerhört mycket humle för att få fram extremt beska och aromrika brygder. Risken är att den tar slut i höst.

– Det kan bli ett nödår. Jag får väl experimentera, säger Mikael sorglöst.

Mölnadalskillen Mikael Dugge Engström (han heter verkligen så, mellannamnet har gått i släkten i generationer) gör verkligen ett obekymrat intryck. Hans yrkeskarriär är, som det brukar heta, brokig. Sjöingen-

När dörren öppnas växer mullret till ett



"Men när man får det här resultatet är det värt alltihop", skrattar Mikael och höjer ett glas färdiglagrad, bärnstensfärgad ale i världsklass.

jör som gick iland efter 16 år, datorer på 1980-talet, konsult i fastighetsbranschen, projektledare när Norra älvstranden byggdes i Göteborg, pionjär med e-handelsbolag -97 bland diverse andra it-jobb. I drygt två och ett halvt år har han drivit Dugges bryggeri nu.

– Bryggerijobbet påminner mest om jobbet som sjöingenjör, påstår han. Det blir ju en del skruva och meka med rör och kopplingar.

HAN ÄR THOMAS BINGEBOS MOTSA TS på flera sätt. Bingebo gör klassisk nordtysk lager och brittisk ale, Engström fläskar på med så mycket beska och aromhumble han kan i sin amerikansk-belgiska ölstil. Då Bingebo reste runt och praktiserade på flera bryggerier i olika länder, satt Engström och lärde sig brygga öl genom att läsa böcker om hur man gör. När han startade sitt bryggeri i Mölndal, hade han inga som helst praktiska förkunskaper i ämnet. Däremot kunde han allt i teorin.

Märkligt nog funkade det redan från början. Och med ett par års rutin har Dugge börjat samla utmärkelser på mässor och i tävlingar. På nätsajten Ratebeer, där ölkonnässörer världen över rankar öl och bryggerier, blev lilla Dugges i fjol listat som nummer 55 i världen av cirka 5 000 småbryggerier.

Slitet är avsevärt och ölet kostsamt, så det vill till att det verkligen är gott, eftersom ett glas av det mest exklusiva kan springa upp i 80 spänn på en pub med bra läge i en storstad.

Det låter ju lönsamt och för precis ett år sedan lämnade Mikael sin trygga försörjning för att satsa helt på bryggeriet. Är det lönsamt?

– Nja. Jag har halverat min inkomst och dubblat min arbetstid. Vilken karriärst, va! Det är tur jag har en frisk hustru, skrattar den 50-årige fyrabarnspappan.

Engströms humor avspeglas i de tokroliga namn han ger sina många och olika brygder, indelade i "sviter". Holy Cow, Idjit, 1/2 Idjit och julölet Rudolf ("ren ale" – så utomordentligt göteborgskt) är bara några. Frejdigt designade etiketter synkar med innehållet och ger en helt egen, lätt absurd stil åt Dugges, ungefär som vinproducenten Bonny Doon gjort i Kalifornien – allt enligt devisen "syns du inte, så finns du inte".

Och häromdagen fick Mikael veta att hela hans "Göteborgssvit" kommer att synas i Systembolagets katalog, beställningssortimentet, från 1 april.

– Fantastiskt roligt, säger Mikael som i och med det kan börja räkna hem den nyinköpta butelje-

ringsanläggningen och tagga ner oron för det där "nödåret".

Men att ta sig in i Systemets ordinarie sortimentet är ingen dröm han bär på.

– Jag tror inte jag har kapacitet att brygga så mycket som krävs för det. Inte med den här kvalitén.

SISTA BRYGDEN STÅR DET PÅ ETIKETTEN till en ölflaska som legat hemma i källaren i sex år. Den bryggdes på ungefär lika delar malt och bitterhet när den tillverkades i lönnedom av Prippsfolket, bakom ryggen på ägaren Carlsberg. Ett äkta gravöl, det sista som hände innan Carlsberg stängde Prippsporten för gott och ändade en bryggeriepok som startade 1828 i Göteborg.

Pripps i Göteborg var dömt på förhand. Att Carlsberg långt före nedläggningen bestämt sig för att stänga koncernens mest välfungerande bryggeri kunde man inte göra nånting åt – mer än att uttrycka sitt missnöje på mer eller mindre subtila sätt. En av de mest minnesvärda protesterna är väl hur "en sommarvikarie i labbet" knäpade ihop en bild på datorn; ett Carlsbergglas med en döskalle i botten och texten There is something rotten in the state of Denmark. Om det var ett tryck på fel knapp som gjorde ▶

bröl. Men någon skymtade i dimman!



SISTA BRYGDEN – IGEN. Lars Wennerås på Grebbestads bryggeri bjuder på ett smakprov av Prippklubbens Starkpilsner ur tanken märkt PK. Betyder inte politiskt korrekt här.

att applikationen skickades ut på hela koncernens intranät så att huvudkontoret i Köpenhamn satte i halsen – i stället för att stanna som ett internt skämt i Göteborgsfabriken – vet nog än i dag bara en inre krets. Men det säger en del om hur relationen mellan HK och Göteborg var vid tiden för nedläggningen år 2002.

NÄR SISTA BRYGDEN VAR KÖRD och den gröna plåt-anläggningen i Högsbo industriområde skickat ut sin sista pust av maltdoft över Dag Hammarskjölds-leden, stod ett par hundra sparkade Prippsjobbare med handen knuten i fickan.

Namnet Pripp var väl ändå för starkt för att bara spolas ut med det sista sköljvattnet?

Alltså bildades Prippklubben, en kamratförening för alla som jobbat på bryggeriet. Aktiviteter som korpbandy, drakbåtsrodd och fältstafett höll ihop gänget – men det var ju öl man kunde och ville göra. Tre år efter nedläggningen tog Prippklubben kontakt med Grebbestads bryggeri, som ställde upp. Och 28

april 2005 lanserades Prippklubbens Starkpilsner uppå Halta Lottas krog i Göteborg. På flaskans etikett ramade den klassiska femkantiga loggan in namnet J.A Pripp & Son. Klart det var en provokation mot Carlsberg, ägaren till varumärket.

– Jag var tveksam, tänkte att här blir det problem med danskarna, så jag krävde en friskrivning från allt ansvar för bryggeriet, säger Lars Wennerås, som ägde Grebbestads bryggeri och hjälpte Prippklubben med produktionen av den nya starkpilsnern.

Men Carlsberg hörde inte av sig.

Prippklubbens Starkpilsner växte. Ölet, som var ett helmaltsöl efter ett recept från den gamla goda tiden då Pripps var herre i sitt eget hus, blev populärt långt utanför klubbens kamratkrets. Efter två år fanns det som ständig artikel på tre av Göteborgs systembutiker, förutom på en tilltagande mängd näringsställen tvärs igenom samhällsskikten – alltifrån den nya bowlinghallen på Odinsgatan via puben The Dubliner i utrikeshallen på Landvetter till lyxrestaurangerna Sjömagasinet och Fiskekrogen. Till

och med Länsresidenset ställde fram Starkpilsner på representationsbordet till sina gäster.

Nu gick det bra.

Nu började Prippklubben i hemlighet att skissa på en comeback i Göteborg.

Nu skulle här startas bryggeri igen.

Nu hörde Carlsberg av sig.

– Vi uppmanade Prippklubben att byta namn på sitt öl. Vårt varumärke är bland det viktigaste vi har, säger Anders Tegenqvist, marknadschef på Carlsberg.

Men ölet har funnits i mer än två år. Varför reagerade ni inte förrän nu?

– Vi hade inte uppmärksammat att det såldes ett öl med vårt varumärke förrän i höstas, säger Tegenqvist.

– Visst, Carlsberg äger varumärket Pripps, men vi hävdar rätten till släktnamnet Pripp. Klubben har till och med hedersmedlemmar som heter Pripp och är ättlingar i rakt nedstigande led till Johan Albrecht, säger Marc Rothausen, som är talesman för Prippklubben.

Prippklubben skissade på comeback i Göteborg. Då hörde Carlsberg av sig.

Som en delikat detalj i en uppseglande tvist, hade Prippklubben en brygd på jäsning uppe i Grebbestad. Tretusen liter öl i en ståltank, som man nu inte visste om man skulle våga buteljera under etiketten Prippklubbens Starkpilsner.

– Men vi fick okej att köra en sista brygd, säger Marc Rothausen. Fast nästa gång, från 1 april, kommer etiketten att se annorlunda ut.

Hur då?

– Inte riktigt klart än. Det kanske får heta P-klubbens Starkpilsner. Liksom för att antyda att nån har satt P för originalet.

P-klubben? Kan man inte associera det till en helt annan sorts klubb?

– Hm, kanske det... men det kommer i alla fall på nåt sätt att synas att någon har petat på etiketten. Fast vi får vara nöjda ändå. Carlsberg låter oss även i fortsättningen skriva på baksidesetiketten att det är Prippklubben som gör ölet.

Skulle ni kunna ta en fajt om namnet Pripp?

– Några i klubben ville det. Men att slåss mot en av världens största bryggerikoncerner... tveksamt, säger Marc Rothausen.

Lars Wennerås på Grebbestads bryggeri kallar Carlsbergs handlande "småaktigt".

– Det som Prippklubben brygger på ett år, motsvarar väl ungefär vad Carlsberg spiller ut på golvet under en dag, säger han.



ETIKETTSBROTT. När Carlsberg fick se sitt varumärke med både namn och den klassiska pentagonen på Prippklubbens butelj gick man i taket.

Så hur nära är vi ännu ett mikrobryggeri i Göteborg?

– Vi har en bit kvar, säger Marc Rothausen.

Till exempel att hitta en lämplig lokal med bra läge och rimlig hyra. Finansieringen är ingen oviktig punkt. Nästan mellan tio och 30 miljoner kostar det att sätta igång.

– Det beror på vilken volym vi tänker oss, säger Rothausen. Men inom Prippklubben finns en stor vilja att brygga öl igen. Om tillräckligt många av våra 200 medlemmar går in så... vi har planer, än så länge hemliga, att göra något som ingen annan gjort förut. Är vi igång innan året är slut, så har vi jobbat bra.

fakta

Småbryggerier

- Mindre än en procent av allt öl som produceras i Sverige tillverkas på småbryggerier. Övriga 99 procent gör Carlsberg, Spendrups, Åbro, Kopparbergs och Krönleins.
- Beräknad årsproduktion för Oceanbryggeriet under 2008: 100 000 liter.
- Beräknad årsproduktion för Dugges under 2008: 120 000 liter.
- Länkar: www.oceanbryggeriet.se, www.dugges.se, www.prippklubben.se

Denna artikel har du läst på Prippklubben.se
 Artikeln är hämtad från GP-2 dagar den 9 februari 2008.