



Anteckningar från ölprovning den 7 feb 2019

Torsdagen den 7 februari träffades ett glatt gäng som anmält sig till föreningens ölprovning på Mårdstigen i Bergshamra. 18 st entusiastiska medlemmar var nyfikna på ölets hemligheter. Ingvar och Jan höll i trådarna och konstaterade att ölprovning är ett sätt att lära sig mer och prova nya sorter.

De flesta visste antagligen att öl bryggs på vatten, malt, humle med tillsats av jäst.

Nu fick vi en mer djupgående lektion i olika sorters malt och humle samt olika tillsatser som kryddor och socker. ”Summan av kardemumman” blir olika typer av öl som vi nu skulle provsmaka och bedöma.

Ingvar och Jan dukade upp allt från stout, IPA, spontanjäst öl och tjeckisk lager.

Ett öl i taget hälldes upp i våra glas för att analyseras. Hur ser skummet ut?

luktar det gott eller.....?, färgen och så till sist det viktigaste **smaken**.

Sammanlagt provade vi sju olika sorters öl. Vi sniffade, doftade det lite eller mycket, vilka dofter kunde du hitta, bröd, frukt, jäst osv.... smakade och diskussionerna var intensiva.

Stämningen var på topp och resultatet; jaa en del tyckte lite si och andra tyckte så!

Många var överens om att (nu blir det reklam) Fuller´s ESB var mycket god och kanske godast av sorterna vi provsmakade.

Ett stort tack till Ingvar och Jan som på ett proffsigt sätt lotsade oss fram i ölets lärorika historia.

Irene Wagmans intryck av första provningen