

Bryggeribesöket - Hernö Hantverksöl



Härnösand må inte vara en jättestor stad. Befolkningen har legat stadigt runt 18 000 invånare under de senaste decennierna och det som förr blomstrade som en industri- och hamnstad kan istället stoltsera med Com Hem som största arbetsgivare. MEN här finns också nya entreprenörer, inte minst inom dryck. Strax utanför gör Hernö Gin sina prisade destillat, och inne i stan ligger numera bryggeriet Hernö Hantverksöl.

Flera av byggnaderna längs huvudgatorna är pampiga, som det anstår en residensstad, och i Härnösand finns både domkyrka - som i och för sig lär vara Svenska Kyrkans minsta - och vackra skolbyggnader. Härnösands första gymnasium inrättades i mitten av 1600-talet, med en prästutbildning. Här har också militärer huserat och Kustartilleriet återfanns här fram till millennieskiftet.

Inte långt från den djuphamn som under 1800-talet gjorde Härnösand till en av Sveriges viktigaste hamnstäder ligger en stor ståtlig byggnad där tobakstillverkning skedde under i stort sett hela 1900-talet, som mest med 450 anställda. Först i privat, finsk ägo, sedan i statlig svensk. 1997 stängdes fabriken av Swedish Match. Då hade man de sista åren endast haft cigarrtillverkningen förlagd till Härnösand, med 80-talet anställda. Byggnaden stod sedan tom en tid innan den, som nu, huserar kontor och hantverksbryggeri med eventlokal.

Sistnämnda drivs av Jonas Gerdin och några vänner sedan 2011. Jonas, som själv bor ett mycket litet stenkast från bryggeriet, är uppvuxen i Härnösand och jobbar till vardags som lärare. Men att brygga öl har länge varit ett intresse. Tillsammans med kompisarna Rasmus Rödén och Rasmus Nordin testade de först att brygga utifrån ölsatser, men ganska snart inhandlades kaffekvarn, vattenkokare och hinkar så att det blev "riktig" hembrygning.



- Jag älskar att "öppna" nya ämnen - att nörda ner mig och läsa på. Ölbrygning är som en komplicerad sport där det finns massor att lära. Många tyckte det vi gjorde smakade gott, så påhejade av dem startade vi bryggeri 2011 då den riktiga mikrobryggeriboomen inte hunnit slå till på allvar.

Starten inleddes i en av delägarnas källare.

- Det var så litet att om alla vi tre var där inne var man tvungen att backa ut. TV4 gjorde reportage om vårt julöl 2012 och vi blev snart tvungna att söka oss till en större lokal.

De hyrde köket på Tobaksmonopolet och köpte först tre stycken 150-liters bryggverk från Kina.

- Men det räckte inte långt, så vi köpte sen ett större från Braumeister.

Idag kan man brygga ungefär 3 000 liter i månaden men efterfrågan är stor och möjligheten att växa finns.

- Vi har hela tiden följt nyfikenhetslinjen. Växer hela tiden och upptäcker mer och mer. Jag kan fascineras av de belgiska munkarna som brygger samma sak år ut och år in - vi drivs av nyfikenhet och glädje, att ha roligt är det allra viktigaste för oss.



Samtidigt

krävs väl viss stabilitet för att kvalitetssäkra processen?

- Ja, och vi har några öl som finns stadigt i sortimentet som vi hela tiden arbetar med att utveckla, samtidigt som vi också gör en small batch-serie. Vi vill gärna visa att vi kan göra flera olika öltyper och vår publik tycker att det är roligt. Det är intressant att se hur exempelvis tyskarna alltid brygger fantastiska öl utifrån sin renhetslag, men nu ligger efter många andra ölländer. Vi i Sverige kan ju vara lite mer respektlösa och brygger all typ av öl. En ölbutik i Berlin är förresten intresserade av vårt öl.

Inte bara tyskarna vill köpa Hernö Hantverksöls öl. Birka Cruises har beställt 6 000 flaskor till sina Höga Kusten-kryssningar i sommar.

Vart reser du själv för att få inspiration?

- Det är olika. Har exempelvis gjort inspirationsresor till Belgien och testat mig nu fram med belgisk jäst. I början gjorde vi mycket IPA och amerikanskhumlat men vi har backat lite från det på sistone.

Kombinationen mellan öl och mat är viktig för Jonas Gerdin, vars kusin var pubchef på Bishops Arms i Sundsvall.

- Han är duktig på mat och öl och vi lagar en del mat tillsammans. Jag är ingen expert men har provat mig fram utifrån olika öl. Jag tror och hoppas att öl och mat i kombination kommer att bli lika självklart som vin till maten. Jag var på Sjömagasinet i Göteborg och mindes ett besök för ett antal år sedan då de bara hade Carlsberg på listan. Nu kunde de rekommendera olika öl till i stort sett alla

rätter - när alla har hakat på det är framgången given. Det får ölet att bli något mer än bara en törstsläckare och ett berusningsmedel.

När förstod du att ni var något på spåren med era öl?

- Med vårt julöl. Vi hade gjort tre olika varianter, ett med ingefära som kändes nytt och häftigt med ganska mycket fruktighet. Vi fick jobba jättemycket med att få fram rätt balans men när vi väl hittat den ...

Vad är roligast med att göra eget öl?

- Utmaningen. Jag provar jättemycket olika öl hela tiden och vill ständigt höja vår kvalitet.

Sedan i höstas är Jonas Gerdin bryggeriets ende anställda, på deltid. Dels brygger han, dels håller han provningar och jobbar med andra evenemang. Lokalen vars kök man hyr är en stor festvåning som rymmer över 100 gäster och här arrangeras konsertkvällar och privata fester. Förutom han själv är övriga delägare och några av deras fäder involverade i verksamheten.

Hur går det att kombinera lärarjobbet med att vara bryggare?

- Bra. Jag är gymnasielärare i matte och biologi så det är en passande kombination. Dessutom tycker eleverna att det är roligt med en ölbryggande lärare.

Framåt ser det lovande ut för Hernö Hantverksöl. Lokalerna är fullbokade långt framöver och det gäller nu att hitta balansen mellan bryggeriverksamheten och evenemangsbiten.

- Det är en hobby som växt oss lite ur händerna. Vi vill inte sluta våra ordinarie jobb, vill ha roligt utan måsten. Vi säljer väldigt bra, framförallt lokalt, men jag tror det är svårt att tjäna pengar på att brygga öl. Vi har lagt in massor av tid i detta, en verksamhet som numera har utvecklats till en folkrörelse. Det är verkligen skitroligt!

10 öl med Hernö Hantverksöl



Bottenviken Pale

En lätt pale ale till Birka Cruises kryssningar längs Höga kusten. Gjord av pale ale-, amber- och caramunichmalt. Humlad med citra och columbus. Härligt fruktig och humleblommig doft. God och mustig smak med brödighet i ganska lätt men smakrik stil. Bra och uppiggande beska utan överdrifter. Alkoholhalt: 5 %

Ulvö Brown (säljs lokalt på Systembolaget)

En brown ale gjord av pale ale- och rostade maltsorter samt rostat omältat korn. Humlad med nugget, cascade och simcoe. Maltig doft med inslag av kakao, kaffe och rostade nötter. Smaken är brödig av kavring med nöthet i torr, brittiskt humlebitter stil. Alkoholhalt: 6,1 %

Lungö Pale

Pale ale-, caraamber- och caramunichmalt utgör basen till denna ale, humlad med columbus och citra. Doften är stor och aromatisk av citrus och grape med lite torkad frukt. Smaken har bra beska, fruktighet och toner av engelsk marmelad. Alkoholhalt: 6,1 %

Stoned IPA

- En kompis som bott i USA är god vän med Stone Brewerys senior brewer, Craig Tump. Han skulle till Sverige på besök och ville testa att brygga här. Efter att ha fått okej från sitt bryggeri gjorde vi det här ölet tillsammans.

En IPA av bland annat pale- ale och caramunichmalt samt omältat råg. Kryddningen är amerikansk humle kombinerat med lingon och enbär. Doften är frisk och fruktig med diskret ton av lingon. Smaken är rik och mustig, samtidigt torr och frisk med bra beska och liten lingon- och enbärston. Alkoholhalt: 7,5 %

Hemsö IPA

Ett öl som hängt med sedan starten. Ett före detta julöl kryddat med bland annat färskskuren ingefära som ger en skön fruktighet i balans med beskan. Doften är tydlig av ingefära, vitt bröd och citrus. Smaken är ordentligt kryddig, frisk och torr med lite pepprig ingefäraton i eftersmaken. Alkoholhalt: 6,1 %

SHIPA Mosaic

Denna Single Hop IPA av mosaichumle har fruktighet som mandarin, samt blommighet och godis i doften. Smaken bjuder på fyllig, rik maltighet med kryddig humleton där mandarintonerna går igen. Värmande och god. Alkoholhalt: 7 %

SHIPA Sorachi

Morot och dill brukar beskriva karaktären på denna humlesort, och morotstonerna finns där även om aromen är något mildare än i mosaic-ölet. Smaken är mustig men finstämd med lätt brödighet och torr, ren eftersmak. Mycket god. Alkoholhalt: 7 %

Södra Sundet Stout

En russian imperial stout smaksatt med espressokaffe. Karamellmalt och mer rostade varianter utgör basen tillsammans med havre och rågflingor. Doften är mycket fruktig med toner av pumpeknickel, apelsin, kaffe och kakao. Smaken är rik och mycket mustig av mörkt bröd, apelsin och kaffe. Lång eftersmak. Alkoholhalt: 10,4 %

Box Barreled Belgian Quadrupel

Ett öl som är gjort av flera olika maltsorter och kandisocker, kryddad med tettnang och hallertauer, lagrad i fat från Box Destilleri. Här finns fruktig och aningen rökig whiskyton i både doft och smak, med mustighet, rik maltighet och tydlig, aningen eldig whiskyton. Alkoholhalt: 10,7 %

Box Barrel Aged Russian Imperial Coffee Stout, Bourbon Edition 2016

Ett öl gjort på bas av Södra Sundet Stout som lagrats i Box-fat.

- Vi gjorde först en variant med fat från rökig whisky men tyckte att rökigheten slog över. Här är balansen bättre.

Mörk kakao möter kaffe och lakrits med fruktighet, sälta, värme och ett angenämt pepprigt avslut.

Komplext och mycket gott öl att njuta i små mängder.

Hernö Hantverksöl

Säte: Härnösand

Grundat: 2011

Grundare: Jonas Gerdin, Rasmus Rödén, Rasmus Nordin

Årsproduktion: Ca 30 000 liter