

Jever Pilsener lanseras på burk på Systembolaget

Jever är ett av Tysklands mer kända bryggerier och varumärken. Nu släpps denna humliga och ikonisk pilsner på en helt nydesignad 33 cl burk på Systembolaget. Pilsnern har långa anor och har bryggs i den lilla byn Jever i norra Tyskland sedan 1848. Jever omnämndes som för Ölvärldens "Bordeaux" av den numera framlidne ölkonnässören Michael Jackson. Jever lanseras på Systembolaget 2 mars. Nr 1506, pris 11.90 kr.



Jever

Jever - en pilsner med tydlig humlekaraktär - IBU 40

Jever är ett av Tysklands absolut mest kända ölvarumärken och bryggs sedan 1848 bryggs i den lilla nordtyska byn Jever vid bryggeriet Friesisches Brauhaus zu Jever. Jever Pilsener bryggs enligt den tyska renhetslagen och en av hemligheterna bakom den unika smaken ligger i vattnet, som fortfarande hämtas ur samma vattenkälla som man gjort i över 100 år. Vattnet från brunnen är ovanligt mjukt (lågt PH-värde) och rent. Jever representerar en tysk pilsnerstil där humlen lyfts fram tydligt och markerat. Jever har en IBU (International Bitter Unit) på 40 vilket är relativt högt för att vara en lageröl.



Jever och den tyska renhetslagen - världens första livsmedelslag

Allt som oftast när man läser om tysk öl lyfts den tyska renhetslagen fram. Men vad innebär då denna lag som stiftades redan 23 april 1516 i den tyska staden Ingolstadt?

Lagen skapade för att kvalitetssäkra ölproduktionen med målet att öl skulle kunna garanteras fri från skadliga ämnen och tillsatser samt vara "ren". Öl som var dåtidens vardagsdryck, då vatten ofta inte var tillräckligt rent för att dricka. Men det fanns problem med "fuskare" som bryggde dålig öl som gjorde folk sjuka - lagens mål var att stävja detta samhällsproblem.

Lagen är världens första dokumenterade livsmedelslag. I originalskriften från 1516 nämner man inte ingrediensen jäst som bekant är en förutsättning för att framställa öl. Anledningen är enkel; kunskapen om jäst var helt enkelt inte verifierad ännu utan "resterna" från den senaste brygden var en del i kommande brygd och på så vis fördes jästsvampen vidare i bryggprocessen utan att man kände till att jästen var hemligheten bakom jäsningsprocessen.

Från början var malten tvungen att komma från korn, men numera får man även göra malt på vete. Enligt den tyska renlighetslagen är det dock förbjudet att brygga öl på ris eller majs. Lagen spreds över Tyskland med åren och blev en nationell lagstiftning först 1906. Lagen som gäller nu fick sin form i ölskattelagen 1923.

Den tyska renhetslagen brukar nämnas som en av de allra första livsmedelslagarna. Men det är inte den första lagen som stiftats för att säkerställa kvalitén på ölproduktion. Redan år 1156 stiftades en lag i tyska Augsburg om straff vid tillverkning av dåligt öl. I tyska Weimar stiftade man 1363 en lag kring råvarorna som används vid ölproduktion. Men det var i München som man 1363 införde man regeln om att öl endast får innehålla humle, malt och vatten.

Jever Pilsener

Alkoholhalt: 4.9%

Pris: 11.90 kr (+pant)

Artikelnummer: 150615

Lansering: 2 mars 2020