

Nya öl från Jessica Heidrich

“Dels visar hon upp sitt nya öl som har tagits fram i samarbete med stjärnkrögaren Mathias Dahlgren, **S:t Eriks #2 Pors** (Nr 89769 / 19:90 kr / 90 LGP). Det rör sig om en ofiltrerad ale med 4.8 procents styrka, bryggd av pilsnermalt som har kryddats med humle av sorten Centennial samt med den tidigare mycket vanligare öl- och brännvinskryddan pors. “”Jag har i egen hög person handplockat porsen i Tyresö””, säger Jessica och skrattar. Ölet har en riktigt fint kryddig och blommig doft med en fin ren maltkropp och en svagt citronsyrlig nyans i smaken. Det är ett lättsamt och lika gott som spännande öl som tack vare sin fint avvägda balans känns som ett riktigt lovande matorienterat öl. Det porskryddade ölet följer i serien på den **S:t Eriks #1 Enbär** (Nr 89159 / 19:90 kr / 88 LGP) som också är designad för Mathias Dahlgren. Även här är ölet byggt från en grund av pilsnermalt, men kryddat med den citrusfruktiga humlesorten Cascade, samt enbär. Dess doft är något mer försiktig än porsölets, och det upplevs lite mer maltorienterad och honungsnyanserat, och har bara en diskret arom av enbären. Ett öl som enbart har bryggts och tappats i fat för festivalens besökare är det utomordentligt fina **S:t Eriks Black IPA**. Det rör sig om en öltyp, black india pale ale, som blev definierad som egen öltyp av American Brewer Association så sent som 2010. Det förklarar varför man så sällan har sett den här öltypen. Det här ölet, 8.5 procent starkt men knappt ens alkoholvarmt, är bryggd av pilsnermalt, karamellmalt, svartmalt och rostat korn, och det är sedan kryddat med de amerikanska humlesorterna Centennial, Citra och Simcoe. Den utsökta balansen mellan de närmast sötfruktiga humleslagen, som initialt skänker toner av aprikos och mango, möts upp på ett förträffligt sätt av en djup och tungt rostad maltbotten, och det hela sluts samman till en mycket elegant och lockande sammansatt doft. Smaken är medelfyllig, även den mycket fint avvägd och balanserad, med en nästan viskös textur men ändå helt torr och med en läckert rostad maltarom i det långa slutet. Dessa öl, och många andra därtill, finns att prova på **Stockholm Beer & Whisky Festival**, som åter öppnar upp dörrarna nu på torsdag den 4 oktober 15.00 (12.00 för fackbesökare med särskild biljett).”