

Oktoberöl från S:t Eriks

”Allra först ut är **S:t Eriks Oktober** (Nr 11253 / 16:90 för 33 cl /), nummer 22 i serien S:t Eriks. ””Oj, har det hunnit bli så många, jag har faktiskt inte räknat dem, men visst börjar det bli fullt på hyllan””, säger Jessica och berättar att hon har ställt upp en flaska av varje av de öl hon har bryggt. Och nu ställs alltså det 22:a ölet till de andra i samlingen. Ölet är bryggt av fyra sorters malt, av vilka de mörka sorterna karamellmalt och hårt rostad chokladmalt utgör ungefär 15 procent av maltblandningen (därtill två sorters pilsnermalt). Det har en djupt vörtig och maltig doft med fina toner av grovt rågbröd och rostad brioche och en subtilt kafferostad nyans, och bara en lätt fruktighet av de två humlesorter som använts, de amerikanska Chinook och Centennial. Smaken är medelfyllig, återigen fint brödig och bjuder på både lättdrucken och substans, och den fint balanserade humlebeskan ger eftersmaken en fin struktur. Det är en förhållandevis ovanlig oktoberöl så tillvida att den är mörk, av tradition är all oktoberöl ljus och mer lättdrucken än just den här. ””Det var inte bara så att jag ville göra något annorlunda, det var lika mycket för att mörkare öl är så användbara till mat, dessutom frågade Systembolaget efter mörk lager””, berättar Jessica. Hon menar själv att ölet kommer att passa lika bra som sällskapsöl som till höstens lite smakrikare mat, där rotsaker och svamp används flitigt. Om hyllan med Jessicas olika öl börjar bli välfylld, är det nästan lika trångt på hyllan med utmärkelser. Utöver att S:t Eriks utsågs till Brewery of the Year 2011 vid fjolårets Stockholm Beer & Whisky Festival, har Jessicas öl belönats med 13 medaljer vid olika öltävlingar, bland annat fyra guld vid Stockholm Beer & Whisky Festival. Vid årets upplaga av Stockholm Beer & Whisky Festival kommer Jessica att visa upp ännu ett nytt öl, en mörk india pale ale. S:t Eriks Oktober lanseras den 1 september och beräknas finnas i butik fram till mitten av november. ””Om det räcker, vill säga, vi har bryggt så mycket vi kunde””, säger Jessica och skrattar.”