

Genbrug af gærrester

Brød på øl-surdej

AF BRYGBRYGBRYG OG OLE MADSEN



Kærligheden til at brygge startede i det små med interessen for surdej og fermentering, skriver BrygBrygBryg, alias Mikkel Wind-Pedersen og Kenneth Skovhede selv på deres hjemmeside, som også indeholder en række ølrelevante opskrifter. Bl.a. brød på øl-surdej.

SURDEJ

BrygBrygBryg havde omstukket en juleøl og valgte at snuppe et par skefulde af restgæren til en surdej.

1/3 restgær
1/3 vand
1/3 mel

Rør ingredienserne sammen. Lad den stå med låg natten over. Der er nu godt gang i "surdejen". Næste projekt bliver at bage med den.

BRØDKONGEN FRA ØSTERBRO

Selve brødsopskriften har BrygBrygBryg fået fra Thomas Trojel – Brødkongen fra Østerbro.

1/2 dl øl-surdej
Gær på størrelse med en ært
5,5 dl vand
150 g grov ølandshvede
eller andet groft mel
450 g hvedemel
20 g salt

Røres blidt og herefter kraftigt til dejen slipper skålen (ca. 10-15 minutter). Hviler herefter i en skål i 1-2 timer.

Mikkel Wind-Pedersen og Kenneth Skovhede har en fælles kærlighed til surdej, og på BrygBrygBrygs hjemmeside er der flere opskrifter på øl-surdej og øl-brød.

Stilles på køl natten over eller længere. Tages ud nogle timer før bagning, spændes op og lægges i hævekurv.

Der lægges et gennemblødt håndklæde ind i bunden af ovnen i brødets første 10 minutters bagetid. Pas på! Det bliver varmt!

Brødet lægges på bagepladen, Thomas bruger en stålplade fra Diablosteeel, og bages på 275 grader. Ikke varmluft.

Skru ned efter 10-15 minutter til 220 grader. Bagetid i alt er 35 minutter eller indtil kernetemperaturen er 98 grader.

ANDRE OPSKRIFTER

BrygBrygBryg brygger ikke øl hele tiden. På deres hjemmeside har de uploadet en række opskrifter, som har hængt ved de sidste par år, og som de bruger jævnligt. De opfordrer alle til at bidrage med opskrifter, og indtil videre er der blandt andet opskrifter på:

Beer Brownie
Beluga Daal
Deluxe Limfjords-snurrer med Daim og Pistacienødder
Saison Surdej
Boller med ØL!
Rugbrød på øl-surdej
Levain (Rosin-surdej)
Æble-surdej
Kartoffel-surdej
Rugbrød uden surdej

Overgæret & Undergæret

Tap 21 Craft Beer



Bo S. Mortensen, mangeårigt medlem af Danske Ølentusiaster, har efter 30 år i IT-branchen skiftet spor og åbnet Tap 21 Craft Beer, en ølbar på H. C. Ørsteds Vej 21 på Frederiksberg med ti fadøls-haner.

Tap 21 Craft Beer åbnede den 15. marts der hvor cocktailbodegaen 1879 tidligere huserede. Tidligere har der været et brunt værtshus på adressen, så man kan kun som ølentusiast glæde sig over udskiftningen på H. C. Ørsteds Vej 21.

Da ØlentusiasteN var forbi knap 14 dage efter åbningsdagen, var der øl fra Spybrew, Braw, Ugly Duck, Flying Couch og Herslev Bryghus på hanerne. Det omfattede så forskellige øltyper, som pilsner, Berliner Weisse, Weissbier, Pale Ale, Brown Ale, West Coast IPA, NEIPA, Dry Stout og en belgisk inspireret tripel.

Udover de ti haner som løbende udskiftes, er der et lille udvalg af øl på flaske, som udvides løbende.

Men ellers kan udbuddet på hanerne følges på Tap 21s hjemmeside, tap21.dk eller via QR-koden på ølbarens visitkort.

Tap 21 Craft Beer har åbent onsdag og torsdag fra 16-23, fredag og lørdag fra 16-midnat og om søndagen fra 16-22.

Sidst men ikke mindst så giver Bo og Tap 21 Craft Beer også 10% rabat til medlemmer af Danske Ølentusiaster.