

Bryggeriklubbens medlemsblad

Nummer 1
2016



Bryggeriklubben

Föreningen för samlare och Bryggeriintresserade

Klubben bildades 1982 och består av personer bosatta i Norden med ett aktivt intresse för bryggeriindustrin.

Styrelse:

Ordförande Ingmar Strannevik, Centrumvägen 10, 458 30 Färgelanda.

Tel 0768-66 12 25

Kassör Per-Olof Ström, Trandaredsgatan 99, 507 61 Borås.

Tel 033-15 52 23, 070-212 52 23

Sekreterare Björn Sörgaard, Grinnekullegatan 267, 417 42 Göteborg.

Tel 031-55 61 26

Övrig ledamot Roger Svensson, Skrehallsvägen 22, 461 78 Sjuntorp.

Tel 0520-29 16 02, 070-087 16 02

Övrig ledamot Magnus Karlsson, Kanonvägen 7, 792 96 Våmhus.

Tel 0250-455 65, 070-33 07 026

Medlemsbladet utkommer med fyra nummer per år.

Manusstopp 1/3, 1/6, 1/9 och 1/12

Föreningens bankgiro: 5304-6942.

Kontonummer: Swedbank 8032-5 4067844-3





Högsäter i april 2016

Hej Samlarvänner.

Tänk vad åren går, nu har jag varit ordförande i fyra år. Det var i Nynäshamn som jag valdes som ordförande. Nu är det dags att lämna över klubban till nästa. Vem det blir får årsmötesdeltagarna avgöra. Under det senaste året har jag även skött redaktörskapet och det har varit lärorikt men samtidigt har det varit för mycket att göra. Tyvärr har jobbet med hemsidan blivit åsidosatt.

Efter årsmötet hoppas jag få mer tid till hemsidan om jag fortfarande har förtroendet att vara kvar i styrelsen. Ja, det är bara en dag kvar till årsmötet på Solviken med besök på Nääs Bryggeri då jag skriver detta. Jag ser mycket fram mot mötet och att få träffa alla vännerna igen.

Deltagandet på våra möten har varierat men även om vi varit få så har vi haft det trevligt. Jag får mina funderingar ibland varför det inte kommer fler på mötena. Det skulle underlätta för styrelsen om ni kunde höra av er om hur ni vill ha ett möte. Ett mer påkostat möte eller ett möte som nästan är gratis. Ett möte med fler än ett bryggeribesök eller inget bryggeribesök alla. Ett möte med ölprovning eller ett möte utan provning. Fundera på det och skriv några rader till styrelsen info@bryggeriklubben.se. Ni ska veta att vi i styrelsen gör allt vad vi kan för att ni ska ha det bra på våra möten.

För all hjälp och stöttning vill jag tacka alla i styrelsen för dessa fyra åren. Ett stort tack vill jag även ge till Rickard som har varit redaktör i många år och ett stort tack till Björn Sörngaard som blev invald i styrelsen för ett år sedan och har varit mig till mycket stor hjälp.

Nu hoppas jag att, om vi inte ses på vårmötet i år, att vi ses framöver på ett klubbmöte eller på någon ölmässa.

Ingmar



ÖLENTUSIASTER. Ida Engström och Peter Robertsson började brygga öl hemma i köket. Nu ger de ut sin egen öl under namnet Electric nurse.

Electric nurse – en framgångsrik uppstickare

Publicerad: 15 april, 2015 kl 00:01 | Uppdaterad: 17 april, 2015 kl 09:21

Electric nurse är ett fjärde ölmärke som har sett dagens ljus i Härryda kommun. Försäljningen ökar för varje år och grundarna Ida Engström och Peter Robertsson ligger i startgroparna för att själva ta över ölbryggandet.

Ida Engströms ölintresse tog fart för ett tiotal år sedan, ungefär samtidigt som hennes pappa Mikael Dugge Engström startade Dugges Ale- och porterbryggeri.

– Vi bollade mycket hemma. På den fanns det inte så många ölsorter. Jag åkte på Stockholms öl- och whiskeyfestival och gick en öldomarutbildning, berättar Ida.

Sambon Peter Robertsson träffade hon genom Svenska ölfrämjandet i Göteborg och de började spåna om att göra en egen öl tillsammans.

– Vi var hembryggare båda två. Vi bryggde hemma i köket och började utveckla olika typer av öl för att se vad vi gillade. Vi har ungefär samma ölsmak, berättar Ida.

Tänkte bara importera

När de startade företaget Brewtrade var tanken från början att de skulle ägna sig åt att importera öl, men när de släppte den egna ölen Electric nurse fick den genast positiv uppmärksamhet och ölimporten hamnade lite i skymundan för det egna ölmärket.

– Vi provbrygger nya ölsorter kontinuerligt. Innan en öl hamnar på Systembolagets hyllor kanske vi har provbryggt 20 gånger innan vi hittar ett recept som vi tycker om, säger Ida.

Just nu har Electric nurse fem ölsorter som de tillverkar kontinuerligt, varav en Pale Ale, en DIPA (Double India Pale ale), två IPA och en Imperial stout. Till det kommer jul- och påsköl.

– Vi gillar amerikanska humletyper och amerikansk craftbeer som är ganska smakrik, blommig och citrusaktig, säger Ida.

Vill växa

Brewtrade har egna lokaler där de provbrygger sin öl, men anlitar sedan Dugges bryggeri för att producera större kvantiteter. I framtidsplanerna ligger dock att starta egen tillverkning i större skala.

Ida Engström ser ljusst på framtiden i bryggeribranschen.

– Det ser bra ut. Ölvärlden är ett väldigt roligt ställe att vara på, det är en positiv stämning och det händer mycket. Vi säljer lite mer för varje år, svenskarna har verkligen hittat hantverksölen och jag tror att intresset bara kommer öka i och med att fler får upp smaken för det.

Jenny Förän der 031-98 50 64 jenny@harrydaposten.se

Härryda-Posten



Electric Nurse

Ölmärket Electric Nurse började säljas 2012 och de två första faten serverades på Svenska Ölfrämjandets Årsmöte. Ölrecepten tas fram av Peter Robertsson och Ida Engström. Våra tidigare arbeten var elkonstruktör och sjuksköterska, därav namnet Electric Nurse.



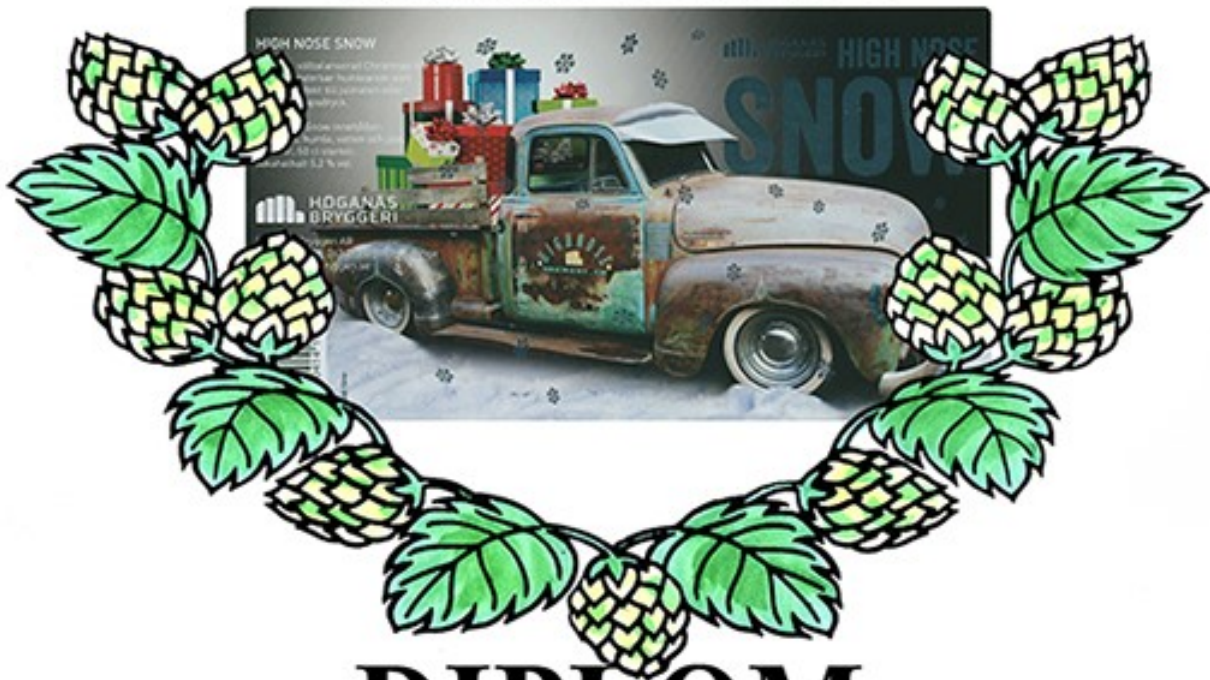
De flesta av ölen bryggs på Dugges Ale- & Porterbryggeri i Landvetter där vi också hyr en lokal där vi själva brygger och experimenterar i lite mindre skala. Just nu på ett 50-liters bryggverk men från och med våren 2016 på ett 300-liters bryggverk. Ett par av våra produkter bryggs också på Slottskällans Bryggeri i Uppsala.

Vi har flera ölsorter i vårt sortiment och en förkärlek för amerikansk, nya zeeländsk och sydafrikansk humle. Valet av humle ger många av våra öl tydliga aromer av tall, citrus och tropisk frukt.

Be gärna personalen i din Systembolagetbutik att beställa de av våra öl som finns i lokala sortimentet i Göteborg eller Uppsala om du inte provat dem!



ÅRETS ETIKETT



DIPLOM

tilldelat

Höganäs Bryggeri
för årets etikett 2015
av

BRYGGERIKLUBBEN
den bryggerihistorie- och
etikettintresserade samlarföreningen

Ingmar Strannevik
Ingmar Strannevik

Per Olof Ström
Per Olof Ström



Dugges tog den långa vägen från hemmabryggare till att bli årets företagare

Publicerad: 15 april, 2015 kl 00:01 | Uppdaterad: 17 april, 2015 kl 09:20

Härryda-Posten

Från början tyckte Mikael Dugge Engström bara det skulle vara kul att se om han kunde göra egen öl. Nu har han anställda som sköter ölproduktionen och ägnar det mesta av sin tid åt att vara företagsledare. I mars fick han ta emot utmärkelsen Årets företagare i Härryda kommun.

I början gjorde han allt själv. – Jag skulle producera, sälja, leverera, administrera. Det var väldigt mycket hårt slit. Nu när vi har blivit större har vi råd att vara flera och





det är skönt att kunna dela upp det. Dessutom har vi fått in mer kunskap i företaget, det är fantastiskt att vi har fått med Kalle Tiger med hans expertkunskaper i mikrobiologi till exempel, säger Mikael Dugge Engström.

Medan Poppels och Rådanäs bryggerier drog igång med en rivstart och har ökat stort på bara ett par år har Dugges gått den lite längre vägen. De första två åren jobbade Mikael Dugge Engström fortfarande 75 procent som fastighetsförvaltare och bryggde öl på kvällar, nätter och helger.

– Efter två år insåg jag att jag var för gammal för att jobba så mycket och lade ner min försörjning. År tre tog jag ut 10 000 kronor i månadslön. Efter ett tag kunde jag börja ta ut 20 000. Det är inte lönen jag har blivit fet på här, skojar Mikael.

Funderade på att lägga av

År tre drabbades han också av ett bakslag som fick honom att på allvar fundera på att lägga ner.



Öl för en kvarts miljon fick kallas tillbaka på grund av en mjölksyrainfektion.

– Då kände jag att det nog inte var meningen att jag skulle hålla på med det här. När jag hade sovit på saken tänkte jag att jag aldrig har lagt mig ner och dött tidigare och inte skulle göra det nu heller. Vi satte igång att sanera bryggeriet och hittade felet, berättar Mikael.

2011 producerade bryggeriet 150 000 liter öl per år och insåg att lokalerna i Mölndal inte räckte till. I stället byggde de helt nytt i Björrods industriområde i Landvetter.

– Det var en jätteprocess. Jag har inte byggt så många bryggerier förut. Det var

många val, att ta reda på vem som tillverkar sån här utrustning. Att åka till Kina och träffa producenter. När en begagnad buteljeringslinje dök upp till ett bra pris slog vi till och köpte den. De senaste två åren har Dugges producerat runt 500 000 liter öl om året. I följd prioriterade de att investera i anläggningen. Tidigare krävdes 6–7 anställda som stod utmed linjen när ölen tappades upp, buteljerades och placerades i kartonger. Nu sker mycket av jobbet automatiskt.



– Det sparar de anställdas ryggar och frigör arbetskraft till annat. I fjol hade vi fokus på att få saker att funka, i år satsar vi mer på sälj, säger Mikael Dugge Engström.

Helt ny separator

Han visar stolt upp det senaste tillskottet, en ny separator som står och blänker mitt i bryggeriet.

– Den kostade en miljon. Tidigare använde vi ett filter för att separera jästen från ölet, men med separatorn går processen fortare och det blir mindre avfall. Det är vansinniga G-krafter när den snurrar som gör att jästen slungas ut.

Nu står bryggeriet redo att öka produktionen. Mikael Dugge Engström hoppas på en 20-procentig ökning under året.

– Det beror på hur det går med säljarbetet, men vi har kapacitet att göra 700 000 liter öl. Kanske 800 000 om vi gör mycket folköl.

Under de senaste månaderna har han fått mycket erkännande från omgivningen för sitt arbete. I mars fick han ta emot utmärkelsen Årets företagare i Härryda kommun. Han har också blivit invald i styrgruppen för den bryggeritekniska utbildningen i Ludvika och i Svenska bryggeriers styrelse.

Den senaste nyheten är att Dugges inlett ett samarbete med Carlsberg som ska sälja tre av Dugges ölsorter.

Jenny Förander 031-98 50 64 jenny@harrydaposten.se



Härryda-Posten



Rådanäs har utrymme att växa

Publicerad: 15 april, 2015 kl 00:01 | Uppdaterad: 17 april, 2015 kl 09:19

Rådanäs är det nyaste tillskottet till bryggeribranschen i Härryda.

För Henrik Jonsson började det med att han köpte en fastighet med en gammal helikopterhangar.

– Jag tyckte lokalen skulle passa till att driva ett bryggeri.

Kompisen Eskil Gröning stod för kunskaperna i ölbryggnig, Henrik Jonsson köpte in utrustningen och i december 2013 drog produktionen i gång.

– Mikrobryggerierna är en bransch som expanderar så jag visste att det skulle kunna gå runt ekonomiskt. Fler och fler upptäcker att öl inte bara är en stor stark och det är många som är sugna på att upptäcka nytt, säger Henrik Jonsson.

Redan under det första året bryggdes 120 000 liter öl och företaget omsatte 3,1 miljoner kronor.

Nu jobbar fyra, fem personer i bryggeriet. Fredrik Fölster är bryggherre.

– För mig började ölintresset som en kul grej. I familjen har vi en tradition av att brygga öl hemma och jag sökte in på bryggeriteknisk utbildning i Ludvika, den enda som finns i landet.

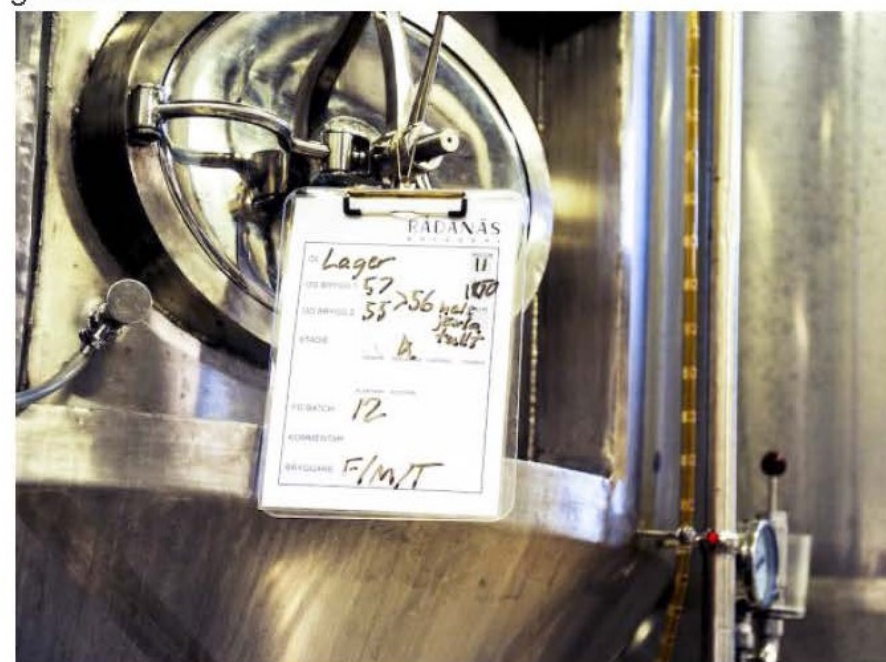


Många väljer hantverksöl

Fredrik berättar att utbildningen har skapats för att utbilda personal till de stora bryggerierna. Efter avslutad utbildning är det dock många som i stället väljer att satsa på att göra egen hantverksöl.

– Den är roligare att producera. Att jobba på Carlsberg eller Spendrups är ju som att vara på vilken fabrik som helst, säger han.

Samma dag som Fredrik flyttade till Göteborg ringde Nils Sörlin, säljare på Rådanäs Bryggeri, och frågade om han kunde hjälpa till med tappningen. Sedan dess har han inte gått hem.



– Jag och Nils har läst utbildningen i Ludvika ihop. Det är kul att vi har en säljare som också är duktig på att brygga öl, säger Fredrik.

Han tycker att Göteborg är en bra bryggeristad att verka i.

– Här finns fler bryggerier än i Stockholmsområdet och krögarna har hängt på och är lika entusiastiska. Göteborgarna är lokalpatriotiska och vill ha något lokalproducerat, de är stolta över sina bryggerier, säger Fredrik. Just nu har Rådanäs Bryggeri åtta olika ölsorter. Nya smaker experimenterar de fram i liten skala.

– Det är som att laga mat, man

testar sig fram. Den trend som är starkast just nu är att det ska vara mycket humle som ger en citrusaktig smak, säger Fredrik.

Tar upp gamla sorter

Rådanäs bryggeri vill göra lättillgänglig öl som många ska kunna uppskatta.

– Vår öl är inte för de mest inbitna fantasterna som söker något väldigt speciellt, det är en annan grej. Vi vill göra välsmakande öl av bra kvalitet, säger Fredrik.

– Vår grej är att vi tittar i backspegeln och tar upp gamla ölsorter som blivit lite bortglömda i hajpen av ny öl.





Vi har "alla tiders öl" som slogan, berättar Henrik Jonsson och nämner deras California common, en steam beer, som en sådan bortglömd ölsort. Mest säljer de av sin lager och IPA (India Pale Ale). Den senaste nyheten är att deras lageröl har vunnit en offertförfrågan från Systembolaget. I juni släpps den på de 32 största Systembolagen runt om i Sverige.

– Det är en jättestor grej för oss. Efter det här året räknar vi med att ha dubblerat vår tillverkningsvolym, säger Henrik Jonsson.

Jenny Förander 031-98 50 64

jenny@harrydaposten.se





Porter-vagnar i skytteltrafik över hela landet - tack vare SJ

Att Carnegie porter kunnat bli en välkänd riksprodukt beror i hög grad på de snabba och säkra järnvägstransporterna som går över hela landet — från Trelleborg i söder till Kiruna i norr, berättar disponent C-A Larsson i Porterbryggeriaktiebolaget D Carnegie & Co, Göteborg. För ett par år sen fick vi nya, stora Gre-vagnar, som lastar 26 ton med lastytan ca 34 m², en ökad kapacitet som sänkt våra lastnings- och fraktkostnader avsevärt. Vagnarna går i skytteltrafik — porter i den ena riktningen, tomglas i den andra. Pallsystemet, som ger en obruten transport-

kedja, är genomfört både hos oss i Göteborg och hos våra mottagare landet över. Transporten går därigenom ”från dörr till dörr”. I isolerade vagnar kan sändningarna gå även vintertid — en gick i en yttertemperatur av minus 25° hela vägen från Göteborg till Kiruna utan skador. Lastningen vid bryggeriet sker smidigt, eftersom vi disponerar vagnarna hela dagen — de går med godsexpressen på natten. Järnvägen med alla de moderna hjälpmedlen och sin lätt anpassbara kapacitet betyder för oss stor säkerhet och snabbhet — allt ovärderligt vid livsmedelstransporter.



**allt större och bättre
transportresurser**