



Välj rätt öl

De enda nödvändiga ingredienserna för öltillverkning är spannmål, humle, jäst och vatten. Allt övrigt är tillsatser som används för att påverka smaken.

Olika öltyper

Öl kan delas in i två huvudtyper, lager och ale. Mer än 90 % av allt öl som dricks i världen är av lagertyp. Lager kan variera från att vara ljus och milt, som många mexikanska öl, till att vara mörka och kraftiga som vissa pilsnersorter.

Öl av aletyp varierar ännu mer i smak och färg än lagerölen gör. Porter, stout och brittiska ales är typiska ale-öl.

Vilket öl passar till vad?

Kvaliteten hos ett bra öl bottnar i balansen mellan malt och humle, och i samspelet mellan beska och sötma. Skum, arom och färg påverkar också upplevelsen.

Ljusa öl passar till all sorts mat. Hur mycket beska ölet ska ha avgör din egen smak.

Mörka öl med liten beska och en aning sötma passar utmärkt till het mat, t.ex. thailändsk. Till kinesisk mat serveras ofta ljus, torrt öl med liten eller medelstor beska.

Till räkor väljer du med fördel ett torrt, ljust öl, till kräftor passar både mörkt och ljust öl.

Några vanliga ölsorter

AMERIKANSKT ÖL Ljus lager. Mycket lätt och milt i smaken, liten beska. Bör drickas välkylt.

BAYERSKT ÖL Bärnstensfärgad lager. Mild, rostad sötma, fyllig smak.

INTERNATIONELL LAGER Ljus färg, frisk och välbalanserad smak. Liten till medelstor beska.

PILSNER Ljust lageröl med torr och markerad beska.

ENGELSK ÖL Olika sorters ale. Aromatiska, smakrika och kolsyrefattiga öl, ofta med markerad beska. Stora variationer i sötma och färg.

FATÖL Färskt öl. Mjukt i smaken och med bra skum. Ofta lättare kolsyrat än andra öl.

JULÖL Svenskt, mörkt öl med rostad smak och påtaglig sötma.

PORTER Mörkt öl av engelsk typ. Kraftig smak, ofta med stor beska och tydlig, välbalanserad sötma.