

Landøl fra Møn

Ingredienser



30 kg råmalt
750 g humle
2 spande (12 liter)
rughalm
stor bryggegyde med aftapperhane i bunden
diverse kar
ølgær
solid trætønne på 200 liter

Fremgangsmåde

Først skrâes malten, hvilket betyder, at den males i enden med en blender eller en kaffemølle, stødes i en morter eller knuses med en kagerulle.

I to 12 litersspande sættes humlen i blød natten over.

I bunden af bryggegyden lægger man en måtte af rughalm, som skal fungere som filter. Derefter lægger man den blødgjorte humle over i bryggergyden.

Væsken tappes nu af i en spand. Nu blandes råmalten med 4 spande kogende vand og en spand koldt vand i bryggergyden.

Det er den såkaldte mæsk, der skal omrøres grundigt med en mæskeåre, som kan være en stor grydeske.

Når malten er godt gennemfugtet, overhældes den med yderligere 8 spande kogende vand.

Denne blanding skal stå og køle af i 3 timer. Så tappes væsken, kaldet humleurten, gennem hanen i bunden af gryden over i et kar og gemmes. Nu hældes yderligere 6 spande kogende vand i gryden.

Efter 4 timers afkøling kan væsken tappes af i et kar. Når temperaturen er godt 26 grader tilsættes om aftenen ølgær under omrøring.

Næste morgen skummer og bobler karret lystigt. Gæren er steget til overfladen, skummes af og gemmes køligt i en krukke til næste gang, der skal brygges.

Humleurten hældes nu i karret, og der omrøres forsigtigt.

Så hældes de næsten 200 liter øl på en stor tønne, som naturligvis skal være af træ.

Nu er øllet faktisk færdigt og klar til at drikke, men både velsmag og styrke øges, hvis man har tålmodighed til at lade den lagre en uges tid eller mere.

Servering

Ifølge Olga Hansen giver det en forrygende effekt, hvis der tilsættes en tsk sukker pr. liter øl, lige inden den drikkes.