

1869

Ophavsmand/nøgleperson

Carl Jacobsen

Type:
Note

Sprog:
Dansk

Tilblivelsessted:
Burton on Trent

Arkivplacering:
uden eget FA-nr. Kasse F 3,2

Emneord:
Industriel arkæologi,
bryggeriindretning,
bryggeriteknologi

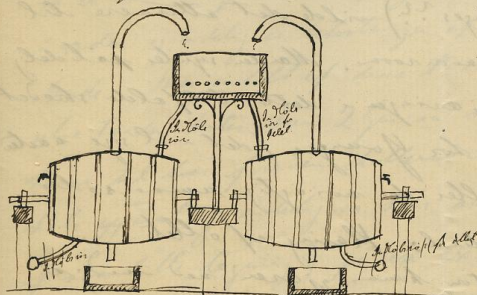
Dokumentindhold

Carl Jacobsens bryggerinotater fra Burton.
Afventer transskription

C. M.

Gjæringen i Burton

Om temperaturer og safttemperaturer vedledes intet, det holdes
lyst. Dog gav byggestenen for Sætt & C^{ie}
nå nogle af bygninger som syntes tilførladelige, hvorefter senere
gjæringen kan det tilførlad med Edinburghs at den
indledes i store ikke gjæringskar. Når den er fremstillet
den til et vist punkt vedledes vedder i det uholdte
Union room. Det vil sige den fordeles fra det større kar
på en mængde nindre Tødder, hver p^o 2 hogs head
= 10 8 Gallon. 4,90 Hecto. Under nedtøddingen søres øllet
om med gjæren for at deene kan komme ned ned.
Her af disse gjæringsstender bærer et rør, igjennem hvilket
det det gjærede øl strøes begrundet at udkarte gjæren
Igjen søres og samles i et



Denne gjære opsamles i et
trug der løber oven over rækken
af gjæringskønder.
Det vil der nedvandsjournen følger
med gjæren skilles sig fra deene
i trugene og sies sig selv ned i gjæren
som nogle små kuller af løber
af sig selv ned i kønderne (gjæren
der falde). (et særligt vægtskål)

Der villet ikke længere skyde gjær og når det har ligget
længere eller kortere for et klare lader man det løbe

i et særligt kar hvorfra det stear udstøpes p^o de tæner
hvor det skal fæsendes eller afleveres til kunderne.
Hvurlange er illet m^o først i de øste gjæringskar?
svaret er der forskjelligt. 36 tæner 36-48 tæner
40-60 tæner.

Der blev sagt hos Ben 35 tæner; hos Selt såe jeg et bryg løbe
fra gjæringskaret til Union roomet, det havde været 48 tæner
i karret. Det blev sagt af Bryggestuen og var desuden mærket
med kridt p^o karret. Hos Ind. Coops blev der sagt at der den
var illet 4-5 dage i karret.

Frøret m^o Ind. Coops synes det dog som illet m^o i almindelighed
fuldender sin hovedgjæring i gjæringskarret. Det synes mig
rimeligt at både denne og ættens skrider frem i
gjæringskøderne. Bryggestuen hos Selt angav et havde man
et öl til 36° (hos seale? Longes??) vilde det ættene til
19° i karret og til 13° i Union room. Manden syntes p^o b^odelig
hvis det er rigtigst, så er hovedgjæringen i dette tilfælde skedd
forholdvis ligesom i frem som hos Younger (det vil sige næsten
fuldendt) og Union roomet spiller da rimeligt samme rolle
som flætningsrummene hos i Edinb. Klaring af illet.
Dog end den forskjel at i Burton kommer gjæren ned ned; i
Edinburg ikke.

I Union roomet er illet antent en uge efter saas temme de i Dues bryg
endte hos Ben hvor skøjelen sagde et det kun var der 2-3

dage. Men jeg tror han har været s. j.

Hos J. D. Coops så jeg den 25^{de} Februar til i main room
med indskrift 19^{de} Febr.; det har altså været der 6 dage.

Hvorfor anvendes nu i Barton dine skye kort bare og
bevarlige main room og i Edinb. de simple squares.

Tovet holder een bide her og der: Vandet!

Younger har købt et main room engang men den snart
diesse, på den anden side har Barton bygget for-
sigt de flade squares, men uden et blivende tilfredsstillende.
Det så bemærkes at kunde man skibe for main-
room var det vel værdt på grund af den faldende
beholdning. Først tager det en stor flade både i
flade og i både og kræver derfor langt letydligere lokale
så er det langt indflyttigere at holde rent og at holde
i orden og endelig er beholdningen af selve apparatet aldeles værd-
stende. Hver enkelt af dine tønder "fitted up" koster 10 Guinea.
Selv tønder koster kun 2 Guinea med der er adskillige reving-
kener til hver foruden hollændering, så har hver sit eget
høle apparat og endelig er hver anbragt (som måske kan ses
af min lille tegning) på en asse, hvilende i 2 treleier
for med letthed at kunne renses og skylles den.

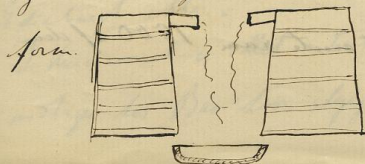
J. D. Coop har 974 af dine tønder
Der er i det ene af sine 3 bygninger i et eneste rum 1500 af dem.

Gjærings karrene ere ikke stene i Burton end her
sees her Bær og Alroop, holde de næppe mere end en 30 timer.
De ere i reglen 4 kantede af fæm planter der ere boltede
sammen, dog sees de ogsaa ofte runde.

Man kan i Burton ikke antage at kaandre den exen-
plariske renlighed der gjør sig gjældende; Om mæske karrene
nu her jeg taalt og ligesom er det med gjærings rummene
næmlig union rummet er over alt rent og blankt som et
cabinet. Skyllevandet løber i rønder der ere anbragte under
Tøndene, der er ellers noget der drypper o.s.v.

Om ilds "ligger" kan jeg ikke sige noget i Burton. Det synes
ikke et den eendenslige rørling som foregår i Edinb. for der
sted i Burton. Derimod må jeg forklare at det ikke blot var
alm. pale ale men ogsaa India pale ale expressly for export
som her Indoloope (næst efter den det største export firma
i Burton) havde ligget hele forrige sommar ude.

Jeg skal endnu kun tilføje at efter hvad jeg så i London i for-
rige gjærings der at foregå noget på lignende måde som i Bur-
ton - en hoved gjærings i gjærings kar (ukynde!) og en eftergjærings
med udskærmning af gjæren i mindre billedede Tønder eller kar
dog ere disse noget større end Tønder i Burton og af en anden



C.M.

Gjæringen.

Burton



Fra Kileapparat løber arten direct i
gjæringskarrene, hvor den kommer ind ~~ne-~~
den fra. Et hvy $\frac{1}{2}$ sm er p^o entre 90 bevæls
fordeler p^o To kar.

Bevægelsen temperaturen iagttages meget nøje
men den varierer for hver slags öl.

For de lettere såsom Porter, Bitter-ale, Export ale,
Table-beer er den kiret 15-16°C for de svære
mildt ell. sweet, strong ales er den 12 t. l. 14°C.

Dette stier i forbindelse med at man stræber
at temperaturen skal stige t. l. et vist maxi-
mum under gjæringen for at p^o attenua-
tionen t. l. at skride frem.

Oppe denne maksimumtemperatur er forskellig
for de lettere ölarter er den i reglen 22°C for
de stærkere er den entre 20°C

Da de stærke ölarter naturligvis bryde flere dage
t. l. deres attenuation end de lettere og tempera-
turen stiger hver dag m^o man altså for deres
vedkommende begynde med en lavere temperatur
for ikke at komme for hurtigt op.

Attenuationen selv varierer ogs^o meget for de
stærke ales er den entre 50% mens den for lighter
ale o.s.v. er meget mere; over 60%.

Dette vil sige attenuation i gjæringskarret gjæringen
skider sædvanlig end en ganske lidt frem i bryggeriet

karret.
Gjænge om dagen bliver gjærdellet sløet ned
ved hjælp af en lette bølge, da man mener at
gjæren, som jo er overgjær, ved et jõe sveiret
gjør sig selv virksom.
Dette er en eiendommelig skotsk fremgangs måde
hældet "beating". Den anvendes aldeles ikke
i Danmark, hvor de dog også den første del af
et øns.
Alle gjærings karrene er forsynede med kølerør,
dog holder man ikke af at anvende kølevand når
man kan undgå det navnlig ikke ved pale ale
som man tror det kan give farve! (andre god
klaring?) heller ikke gjære ved de finere stæng
ales.
Gjæren tages i reglen blandet af de forskellige
sorters gjær, men ingen regel for denne
blanding har jeg ikke ret kendskab til.
Det er ikke tilfældet at man
til Porter tager Portergjær til bitter ale eller
ales gjær o.s.v. Blanding skeer der
man vælger det gjær af gjærings karrene.
I håndfældnings karrene udklilles der ikke det
gjær som dog også kan bruges og stundom
bliver brugt.
Mængden af tilsat gjær varierer i en meget

Derfor anvendes
kølevandet heller
ikke i flertallet
før end gjæringen der
man betragter som op-
høret. (see neden for)

betydelig grad en regel derfor vil næppe kunne angives.
Til det samme slægts ligger ale af 13-14 % Ball er der til for-
sigtigt tider Tager til 90 bevels fra 300 & - 560 & gjar.
Til sweet ale Tager der lidt mindre gjar end til ligger ale.
ikke blot kveget efter maltmængden men ligefrem efter vandske-
mængden.

For exempl. Et hys af 50 Quarters malt gaa ^R
en hjedel ert 49 bevels af 1129 specifisk vægt!!! 30 % Ball
— — — — — 45 — af 13 % Ball (den ligger ale)
Da to ertes blev gjærede hver for sig til den første blev
der sat 160 % gjar til den sidste 170 %
Grunden til at der sættes så lidt gjar til det stærke öl er
den, at man mener at der findes en så betydelig gjar-
dannelsen stod i dette at den nu fremkomme gjar har en
meget betydelig virkning. Dette raisonnement synes mig dog
at være uheldigt, da jeg antager at den nye gjar står i
forhold til extractmængden og at dens virkning fuldstændig er
ligesom i et swagt og et stærkt öl.

Det første öls var i gjæring 6 dage og gik fra 30 % - 17 % Ball
med $12\frac{1}{2}^{\circ}\text{C}$ - 23°C .

Det andet öl var i gjæring 3 dage og gik fra 13 % - 4,5 % Ball med 15°C - $22\frac{1}{2}^{\circ}\text{C}$.

^R Dette öl bygges særskilt for Rusland, maaltet med saccharometer gær
til 27 % Ball stod vandskekket inde på thermometret. Pulling angiver at
1129 specifisk vægt svarer til 30 % extract. Samme öl blev bygget i slutten
af November, idag har jeg tilfaldig været en prøve der viser 15,5 % Ballen, !!
men det er lidt et drille.

Når attenuationen er kommen til det ønskede punkt lader man øllet løbe ned i de udenfor stående håndfaldningskar. Ofte giver dette punkt sig tilkjende ved at det kør (70st) skumdele begynder at falde ned ofte stier det i den fulde hinde når man lader det løbe ned; man retter sig da efter den attenuation som øllet har fået.

Håndfaldningskarret (flattning square) er ikke en Meter dybt så et øllet det bliver sig deri også er mulig denne form en årsag til et stærke yderligere gjæring noget. Den adskilte gjær kommer ikke ned ned yderst er det at attenuation fra det i øllet er i dette kan kun skide lidet videre frem.² Der daaer sig så et rige i øllet blødt et gjærdække over på øllet, som antager en meget compact konsistens. I dette kar er bitter-øllet 4 dage medens søret-øllet kun er der 1-2-3 dage. Det først er derfor næsten klart ved afstigningen medens det sidste da endnu er tykt og uigjennemsigtigt i det lille glas.

Squarens tre forsøge med hyle apparater og man lader altid hylevandet løbe ned i øllet er deri, dels er det nødvendigt at hyle øllet førend det skal afstilles dels mener man at hyle øllet før det "bright"! Dog anvendes det først når øllet har længe gjær det "bright"! Dog anvendes det først når øllet har været nogle (6) timer i squaren, i det nedbringer virker som en "beetning" der fremholder en forstærket gjæring. (se ovenfor).

²⁾ Hovedsagen er imidlertid at hovedgjæringen i øllet er blende når øllet kommer i håndfaldningskarret, og derfor skiden attenuationen der ikke yderligere frem.
(særligt videre)