

1869

AFSENDER

Carl Jacobsen

MODTAGER

J. C. Jacobsen

FAKTA

Type:
Brev

Sprog:
Dansk

Afsendersted:
Edinburg

Modtagersted:
København

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

Emneord:
Industriel arkæologi,
bryggeriindretning,
bryggeriteknologi, gær, gæring

DOKUMENTINDHOLD

Bryggerinotater fra Edinburgh med eksempler på gæring. Muligvis del af et brev.

Afventer transskription

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARISBERGFONDET

Freitag 27 Novbr M $5\frac{1}{4}$ 13,9 ° Ball 20 ° C gjedalt. 65st kort
Kølesantet løber.

Lørdag 28 November M $8\frac{1}{2}$ noga 11,5 ° Ball 21 $\frac{1}{4}$ ° C Daltit 40st kort
bygger et felle

Søndag 29 November. nedslæt på Plating square

Måndag 30^{te} November. M 2. 7,9 ° Ball

Torsdag 1^{ste} December. M 1 7,9 ° Ball.

Det udtapper vi i (svovlsyrlig kallede) forstager à 4 Hect
uden dry hop Det er ikke aldeles "deponie" flamma sees slet ikke
sammen det lille glas

Onsdag 2^{de} December efter 24 timers ventetid i det lille glas er det
anden noget uklart, man ser dog flamma men den viser sig bed.
Træerne står ved store roser

Torsdag 3^{die} December roserne er 5st line og ligger sig lidt ud over de
til store spændt kalleri rand.

Lørdag Måndag Torsdag bygger.

Onsdag 9^{de} December man har vi kommet højt endnu samme
leude i træerne. to gode (dobbelt) håndfulde til hver af
de 4 Hect. Forinden har man tojet bundfaldet i spid
ud ned en høvert. Der kom slet ikke nogen grøn (ukøjt)
leude deri (Det jeg sendte hjem havde-træer og -født dry hop (grøn).

Torsdag 10^{de} Decb. der ikke mere roser eller skum daaculge.

Lørdag der er int spændt lidt deri vadske stier ved spændtallet
det er ikke bleven rullet.

Måndag 14 Decb rullet Torsdag 17^{de} Decb. rullet.

Freitag 18^{de} Decb — Onsdag 23^{de} Decb ikke rullet.

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARLSBERGFONDET

Anteent den 2^{de} januar blev det efter rullet og loygt over på
den liggende plader men ikke strax spendet.

Den 3^{de} januar såe jeg at det igjen var bleven aflyttet (rullet)
og spendet.

Den 8^{de} April blev en deel udsættet på flasker 71% Balling
det her ultræ h i de 4 ligger i under med ^{(virkelig veining}
_{med saame sambrinte}
roser, og høyt handle og rullinger ikke tabt 1%.

Det er betydeligt at drith, smilt klart; Smagen er lidt eny
og jeg tror ikke om at det vil blive bedre både i flaskerne
og (det der er kvar end nu) i Træene.

Dette var et exempel på et sweet ale, Vi vilde nu see
et exempel på et bitter ale ligget for oppat.

Brygget Mandag den 23^{de} November. samme dag som det foregående

18 Cu. Scotch malt	150 So Alse	90 Saax	
9 - foreige -	60 So amerikansk (1867)	70 heljort (Pepperings)	1367
27 Cu. i set.	370 So kask i set = 12 pr Amt	(+ 100 So dry hop	til smaltene)

Men det må kortel bemærkes at den sidste efterret fra første lagg
blev pumpet over dreie kerret på dette så et indtelt for 27 Quarter
så der beregnes anteent 30 Quarter à 12 So lop pr. Cu.

Det høje handle fra foregående bryg kan tilbage i dette og
blev højt anden engang. Den fjerde med; beregning af den handle
men de der giver til et bryg.

Desaf fik man 87 barrels à 17.7% Ball. produkt. 2
gjæringstid 50; 37 barrels i hver
140 So, 110 So gjen til de to ker. 14 1/2 C i kerret ll. 4

af 100 Quarter 57 Barrel
produkt

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARLSBERGFONDET

Tirsdag 24 November Kl 8 $\frac{3}{4}$ morg. 17.3° Ball 15° C
Skumpede er allerede forsvunden, de pi-an-teen frunde skriller ere
ikke synderlig fint krusede, gule og lette. Delt 20^{te} lirt
Kl. 5 $\frac{1}{2}$ Ball 16.5° Ball 15 $\frac{1}{4}$ ° C Delt 30^{te} lirt
Onsdag 25 November overflader næsten adindat bester 70 gange.
Kl. 8 $\frac{3}{4}$ morg. overflader aldeles adindat.
14.8° Ball 16° C delt 40^{te} lirt
bestes (slæses ud) 3 gange i dagens lirt.
Torsdag 26 November Kl 8 $\frac{3}{4}$ morg. 11.3° Ball 19° C delt 45^{te} lirt
Kl 5 $\frac{1}{2}$ efter 9.5° Ball 21 $\frac{1}{2}$ ° C — 55 —
bestes 3 gange i dagens lirt.
Freitag 27^{de} November Skudt om aften på fletning spænn
Kl. 1. middag. 5.5° Ball
Mandag 30^{de} November 4.9° Ball. Det er godt deprim, men så mallet
at man slet ikke ser spænn i øjnene det lille jar. efter 24 timers lirt
ses spænn med øjnene gaaet det er endnu mallet. Det klo da
Tippet på smiteværne à 54 gallons. ved 2^{de} scale tal løst
i bade angik Worcester (aesthed) lalt basend.
Helt mallet om aften spænn Lovendy 5^{te} Dec.
Lovendag 5^{te} December mallet i efter.
Spænn siges at mallet i mellemtiden.
Lovendag 12 Dec mallet spænn og set op i kol. 80° C 1868
Den 8^{de} April 1869 på grund af den dærlige handelstid ligger over halv.
delen der endnu. Det er perlede Maalt ug^t og meget lyst som på
ale, hvilket det op i ligger i søgen. Denne er bitter, og ei ubetydelig
der er navnlig i søgen ubetydelig bitter eftersmag. 1.9° Ball.
det kan altid attenueret 3° i ligger den.
Det skal sødes bort i de fæde ligger det ligger.
Pocand, Caracat, ogel, Japan, India, Australia have alle
flert af dette öl.

C.M.

Behandlingen af øllet
i småfadene.

H. J. J. 1869

Med undtagelse af Porter udtræppes øllet altid
directe på de fæde i hvilke det for sælges.
Dine ere Højskæde, halv-Højskæde, bærrel og halv bærrel.
Førend øllet kommer i fadene skylles dine med twe wool
sprøj kalk. Dette skeer med støv på hvad enten det
er øl der holdes sig år over eller det er ganske nyt øl.
Operationen er blot at hælde en halv liter af vandhen ind i
fadet, rulle dette om så at væggen indvendig bliver vådet over-
alt og derpå hælde det overflødig ud. Derimod bliver
den aldrig blødt mere deraf til øllet. Export øllet i
svædt øl får ligesom blot hvad der kan bænge ved træet
væge. Brugt deraf er ikke gammal hos Youngers. Det
Export øl som jeg har sendt hjer med mark. India pils ale etc
er ikke bliver behandlet dermed.

Dry hopping

Det er i reglen kun de bittere ales og de ales som ere be-
stente til fjernere markeder som London, Liverpool osv
der blive "dry-hoppede".

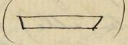
Dryhop skeer det ved at den bestemte kvantitet af hjer
i fadet førend øllet kommer deri.

Mængden af hjer varierer en del for alle bitter-ales er
det 12 unger pr bærrel for øllet til London det vil

sige de sødme ilvort - „mild ales“ er det med 4 unger.
Koldete er Koldete kule kaldete engelsk i den dy spældet
er af allerførste slags. Men har her den nærløje ready
en kule, både når de anvendes som dry-kop og når
den kops med urten, at den simple kule ^(bær) bin toges skal
de öl der skulle gjenmes længe og ^(engle) den finere til dem
der skulle drikkes strax, ikke alene fordi den bærde
har mere keeping quality end den engelske, hvilket
er rigtig, men fordi den simple kule - ti dens
løb taber sin aroma i ölet og det er derfor angtligt
at tage fin aromatiske kule til öl der skal blive
gammelt. Denne betragtning er også enstemmig gjældende
i Burton, men strider aldeles imod den amerikanske
hylder på continental. forhønden som efter min Mening Sch.
Når ölet er afteppet på fadet ruller dette hen på sin
plad hvor det ligger med åbent spænd kul. Kule den
flyder over på forlinden det for at sætte „rose“.
Efter et par dages forløb har kule absorberet så meget
af vædken at overfladen af denne stier flere 3-4 centim.
under spænd kule indvendige rand. Men sætter da en
spænd i og ruller fadet rundt, hvorpå man etter flyde,
det af og lader det stie med åbent af und kul.
Nogle dage efter gjenføres denne rening under de ender

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARISBERGFONDET

en tredje ja fjerde gang. Derpå sættes fadet op i
højt fast tilspændt.

I spunden som er flad () borer et hul i midten
~~spunden~~ i hvilket der sættes en pind (kaldet "spile")
Denne pind er en tra af solidt tra og når den sættes løst
i eller den er af porøst tra og drives da fast ind
Ud af dette lille hul eller den porøse spile finder halve
udviklingen sted. Det seer uenligt smukt ud og er et bevis
for øllets gode kvalitet når efter et par varme dage alle tra-
ene lige med et og ensformigt sætte en lille skumrose op i jern-
den porøse spile.

Øllet ligger i denne hals indtil det skal sendes væk
Dagen før end det bortsendes bliver det efter rullet i
fyldt op. Det kommer da naturligvis uklart til beuden-
ne da de ikke jern, der har været kendt, endnu er der
det er da deres søj at lade det ligge så længe at det ikke
er blevet klart. Denne rulling af fadene søges ikke at
finde sted i Burton; herigennem dermed er et "holde liv" i
øllet. Bitter-øllet her bliver det expedert og drunnet
enigt i reglen lidt over en måned gammelt under den
enigt ældre 2-3 måneder som sjældent derover.

"Edinborgere holde ikke af gammelt øl, de foretrak
det unge øls smag." Hertil må dog bemærkes at Edin-
borgere alligevel foretrak. Det øl for Youngers.

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARISBERGFONDET

Der ligger endnu noget øl i kjælderne, bygget i slutten af
November dette er iin østget og betageligt. Det betager ikke
blot mig men mange (næsten alle) andre end meget mere end
yngre øl, men det kan ~~ikke~~ blive så lyst fordi det ikke
er i Publicans smag. ^{vevlet} _{efter et det havde været 3 måneder i det}

Dette og andet ~~øst~~ øl er blevet rullet og der er
set lidt og kunde til for et give liv der.

Younger har øl kjældere i London, Liverpool o.s.v. øllet
ligger ofte lang tid der men hvorlænge ved jeg ikke, men jeg
skal ikke undlade at undersøge disse London kjældere iin
jeg i sommer gjør et besøg i London.

Under den dryskopper øllet ikke strax. Endelig mild
aler for London-markedet fader end nu lidt tykke
det ligger da i nogle dage og sætter rose. Efter fire til
7 dages forløb tages den ~~den~~ ^{spatte} bundgjær på en meget
fjoffig måde ad med en hævert og spret da kommer
hævelen i. Derefter behandles og ruller det som de
litter-aleet. At sige en forsamling forklaring er i reglen
ikke muligt her og heller ikke dette har man fuldst-
gjærende kunnet oplyse mig om. Man fader øllet tykt
for at holde liv i det - ja! -- men dryskopper og ruller
det for at holde liv i det - men hvorfor de ikke lade
det hændfulde sig lidt bedre i Flaming square og strax
dryskopper dette som man gjør med det iverige. ?