

1869

Afsender
Carl Jacobsen

Modtager
J. C. Jacobsen

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

Exemplar p^o pjaringer. fr. d. d. 16)

C.M.
"Starkt øl" af den slags, som jeg har set en prøve til Kjøbmand
"marlet "strong ale". Bygget særligt for det Aarshandels
marked

1868
Bygget Maandag den 23 November 8⁰⁰ hvalde pr Quarter

26 Quarter Skotsk malt	}	160 ⁰⁰ Parulau hvalde (ny)
14 " - - - - -		(en meget fin engl. hvalde der sivald- seres med hvalde hvalde)
40 Q. i alt. 320 ⁰⁰ hvalde		80 ⁰⁰ gammel Parulau top af 1867
		30 ⁰⁰ gammel biskuit

Derat frektion 81 hvalde af 22,7% Ball.

Indeelt: To pjaringsbar. 40 y 41 hvalde; hvert 110⁰⁰ pjar
sat til hvert bar. "Hveret" kl 12 n. d. dag 12 1/2 °C

Tirsdag morgen den 24 November kl 8 1/2 skuaapuden ledaklede
uden midten af hveret neden randen er optagen af de pjarpoten-
forrede fintbrætte krøller. Disse ere gule (alle krøllende
som underjær) y 10^{te} høre [vædder stier 1^{de} 42^{te} dybt i hveret]

22,1% Ball 13 °C.

kl 5 1/4 21,3% Ball 13 1/2 °C krøllene ere endnu fine og
pjarpoten daarsde, have sig fra siden ind i den 15^{te} høre.

Onsdag 25^{te} November kl 8 1/2 20,4% Ball 14 °C
Krøllernes overflade ganske advirket 30^{te} høre

kl 5 20,0% Ball 15 °C 30^{te} høre pjarid alle.

Torsdag 26^{te} November kl 8 1/2 18,8% Ball 16 °C 35^{te} pjarid alle
kl 5 1/2 17,5% Ball 17 °C 45^{te} pjarid alle
kolevandt købet

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARLSBERGFONDET

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

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

Søndag 29 November. nedslæt på Platanen square

Mandag 30^{te} November. M 2. 7,9 % Ball

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

Det udtøpper vi i (svovlsyrlig kallede) forstager à 4 Hect
uden dryg 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 kalleres rand.

Lørdag Mandag Torsdag bygger.

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

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

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

Mandag 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 udtaget på flasker 71% Balling
det her ultræ h i de 4 ligger i under med ^{(virkelig veining}
_{med saame sambrinte}
rover, 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 Træerne.

Dette var et eksempel på et sweet ale, Vi vilde nu see
et eksempel på et bitter ale ligget for export.

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. Cuant	(+ 100 So dry hop	til smaltningen)

Men det må kortel bemærkes at den sidste efterret fra første ligg
blev pumpet over dreie kerret på dette så et indtelt for 27 Cuarter
så der beregnes anteent 30 Cuarter 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
måske den giver til et bryg.

Desaf fik den 37 kerret à 17.7% Ball. produkt. 2
gjennemløb med 50; 37 kerret; her
140%, 110 So gjen til de to ker. 14 1/2 C i kerret ll. 4

af 100 Cuarter 57 Balling
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. Deltet 20^{te} lirt
Kl. 5 $\frac{1}{2}$ Ball 16.5° Ball 15 $\frac{1}{4}$ ° C Deltet 30^{te} lirt
Onsdag 25 November overflader næsten aldeles adiridat. bester 70 gange.
Kl. 8 $\frac{3}{4}$ morg. overflader aldeles adiridat.
14.8° Ball 16° C deltet 40^{te} lirt
bestet (slæses ud) 3 gange i dagens lirt.
Torsdag 26 November Kl 8 $\frac{3}{4}$ morg. 11.3° Ball 19° C deltet 45^{te} lirt
Kl 5 $\frac{1}{2}$ efter. 9.5° Ball 21 $\frac{1}{2}$ ° C — 55 —
bestet 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 blev da
Tippet på smiteværre à 54 gallons. ved 2 de scale tal lirt
i lade angik Worcester (aesthed) lirt baseret.
Helt mallet om aften spænn Lovendag 5^{te} Dec.
Lovendag 5^{te} December mallet i efter.
Spænn i øjnene mallet i mellemtiden.
Lovendag 12 Dec mallet spænn og set op i kol. 80° 80° 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
alle, hvilket det op i lirt i søgen. Denne er bitter, og ei ubetydelig
der er næsten ingen ubetydelig bitter eftersmag. 1.9° Ball.
det kan aldrig attemneret 3° i lirt.
Det skal sødes bort i de fæde lirt det lirt.
Peano, Carat, og Japen, India, Australia have alle
fiet af dette öl.

C.M.

Behandlingen af øllet
i småfadene.

H. J. J. 1869

Med undtagelse af Porter udtrækes øllet altid
directe på de fade 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 vandten ind i
fadet, rulle dette om så at væggen indvendig bliver vådet over-
alt og derpå hælde det overflødig ud. Derimod bliver
den aldrig bløt mere deraf til øllet. Export øllet i
svært øl får ligesæt: blot hvad der kan bænge ved træet
væge. Brugt deraf er ikke gammel hos Youngers. Det
Export øl som jeg har sæt lige med mørk India pale ale
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".

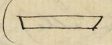
Dryhop skeer det ved at den bestemte kvantitet af hvinger
i fadet førend øllet kommer deri.

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

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARLSBERGFONDET

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 reddy
en kule, både når de anvendes som dry-kop og når
den kops med urten, at den simple kule ^(bærte) bin toges skal
de öl der skulle gjenmes længt og ^(engle) den finere til dem
der skulle drikkes strax, ikke alene fordi den bærte
har mere keeping quality end den engle, 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. forbundens Jan 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 fortinder 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 kulets 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 reklining under to den ender

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 ser 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 beund-
ere 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 expedient og drukkelt
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
CARLSBERGFONDET

Der ligger endnu noget øl i kjælderne, bygget i slutten af
November dette er iin østigt 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. 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~~ ^{afatte} bundgjær på en meget
fjoffig måde ad med en hævert og spret da kommer
hævelen i. Derefter behandles og ruller det som de
bitter-ølet. At sige en forsamling forklaring er i reglen
ikke muligt her og heller ikke dette har man fuldst-
gjørende 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 da ikke lade
det hvidfalde sig lidt bedre i Flaming square og strax
dryskopper dette som man gjør med det iverige. ?