

1869

OPHAVSMAND/NØGLEPERSON

Carl Jacobsen

FAKTA

Type:
Note

Sprog:
Dansk

Tilblivessted:
Burton on Trent

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

Keywords:
Industrial archaeology, brewery
design, brewery technology

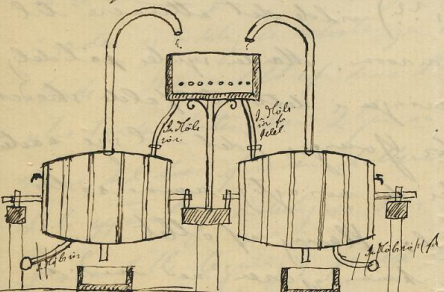
SUMMARY

Notes from Burton 2

5

C.M. Gjæringen i Burton

Om temperaturer og saccharometergrader neddeles intet, det holdes
Ejeren konstant. Dog gav trykometeren hos Saet & Co
sig nogle oplysninger som syntes tilfredsstillende, hvorom senere
Gjæringen kan det tilføjes ved Edinburghs at den
indledes i store åbne gjæringskar. Når den er frembragt
den til et vist punkt nedlades vædslen i det såkaldte
Union room. Det vil sige den fordeles fra det stores kar
på en mængde mindre Tønder, hver på 2 høje Hæder
= 10 Gallen 4,90 Hecto. Under nedløbet ses øllet
om ved gjæren for at se om den kommer ned med.
Iver af disse gjærings Tønder bærer et rør, igjennem hvilket
det der gjærende øl strøm begynder at udkaste gjæren



Denne gjære opsamles i et
trug der løber oven over række
af gjærings Tønder.
Det øl der nedløbs igjennem følger
ned gjæren skilles sig fra den
i truget og sies sig selv ned igjennem
nogle små huller og løber
af sig selv ned i Tønderens Gjen
(at sænke sig ned)

igjennem som det på denne måde holder falde.
Når øllet ikke længere skyder gjær og når det har ligget
længere eller kortere for at klare lader man det løbe

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARISBERGFONDET

i et særligt kar hvorfra det stænk udstøper på de træer
hvor det skal forsendes eller afleveres til kunderne.
Hvortil er illet nu først i de åbe gjerings kar?
som er der førstjelligt. 36 timer 36-48 timer
40-60 timer.

Der blev sagt hos Ben 35 timer; her slet var jeg et stykke løbe
fra gjeringskaret til Union room, det havde været 48 timer
i karret. Det blev sagt af Nyquisten og var desuden mærket
med kridt på karret. Hos Ind. Coops blev der sagt at der den
var illet 4-5 dage i karret.

Fraet nu Ind. Coops synes det dog som illet ikke i almindelighed
fuldender sin hovedgjerings i gjeringskarret. Det synes mig
rimeligt at både denne og attematen skrider frem i
gjeringskønderne. Nyquisten hos Selt angav et havde man
et öl til 36° (hos sealer? Longes??) vilde det atteminere til
19° i karret og til 13° i Union room. Manden syntes pålidelig
hvis det er rigtigt, så er hovedgjeringsen i dette tilfælde skedd
forholdvis ligeså vidt frem som hos Younger (det vil sige næsten
fuldendt) og Union room spiller da vist også samme rolle
som flætningskvarerne hos i Edinb. Klaring af illet.
Dog end den førstjelligt i Burton kommer gjerens ned ned; i
Edinburg ikke.

I Union room er illet antent en uge efter saas temme de i daes laged
undtaget hos Ben hvor skøjelen sagde et det kun var der 2-3

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARISBERGFONDET

dage. Men jeg tror han har været s.)

Hos J. S. Coope så jeg den 25^{de} Februar et i union room
med indskrift 19^{de} Febr.; det har altså været der 6 dage.

Hvorfor anvendes nu i Barton dine skibe kostbare og
beværlige union room og i Edinb. de simple square.

Svaret lyder een både her og der: Vandet!

Younger har best et union room en gang men da nu snart
desuden, på den anden side har Bartons bygge for-
sigt de flade square, men uden et blivende tilfredsstillende,
Det så bekræfter et skunde man slippe for union-
roomet var det val værdt på grund af den faldende
belastning. Først tager det en nøje større plads både i
flade og i både og kræver derfor langt letydligere localer
så er det langt indlyftigere at holde rent og at holde
i orden og endelig er belastningen af selve apparatet aldeles værn-
stende. Hver enkelt af dine tønder "fitted up" koster 10 Guinea
selv tønder koster kun 2 Guinea med der er adskillige rening-
sener til hver foruden holleri reng, så har hver sit eget
pøle apparat og endelig er hver anbragt (som måske kan sees
af min lille tegning) på en asse, hvilende i 2 støtter
for med letted at kunne renses og skylles den.

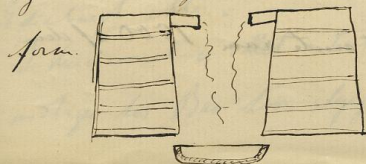
J. S. Coop har 974 af dine tønder
Bart har i det ene af sine 3 bygninger i et eneste rum 1500 af dem.


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

Man kan i Barten ikke antage at kaandre den exen-
plariske renhed der gjør sig gjældende; Om mærke karrens
rum kan jeg slet og ligeså er det med gjærings rummene
næmlig rummet er over alt rent og blankt som et
cabinet. Skjælerandet løber i runder der ere anbragte under
Tøndene, der er ildig noget der drypper o.s.v.

Om ildet "ligger" kan jeg ikke sige noget i Barten. Det synes
ikke at den eendaaelige rindning som foregår i Etind. finder
sted i Barten. Derimod må jeg forklare at det ikke blot var
den gamle ale men ogsaa India pale ale expressly for export
som her Indolooop (næst efter den det største export firma
i Barten) havde ligget hele forrige sommer ude.

Jeg skal endnu kun tilføje at efter hvad jeg så i Lunden i for-
rige gjærings der at foregå noget på lignende måde som i Bar-
ten - en hoved gjærings i gjærings kar (ukynde!) og en eftergjærings
med udkastning af gjæren i mindre lillende Tønder eller kar
dog ere disse noget større end Tønder i Barten og af en anden



C. M. Gjæringen. Burton 

Fra Kølapparatet løber arten direkte i
gjæringskarrene, hvor den kommer ind ~~ne-~~
denfra. Et høg på 50 er på 90 bevæls
fordeler på 10 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 kilet 15-16°C for de svære
mildt ell. søet, 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 få attenua-
tionen t. l. at skride frem.

Oppe denne maksimum temperaturen er forskjellig
for de lettere ölarter er den i reglen 22°C for
de stærke er den ofte 20°C

Da de stærke ölarter naturligvis brygges flere dage
t. l. deres attenuation end de lettere og tempera-
turen stiger hver dag vil man altså for dem
vedkomende brygges med en lavere temperatur
for ikke at komme for højt op.

Attenuationen selv varierer også meget for de
stærke ales er den ofte 50% mindre den for lettere
ale osv. er meget mere, ofte 60%.

Dette vil sige attenuation i gjæringskarret gjæring
skrides sedvænt og enden ganske lidt frem i hvidaldning

karret.
Fremgang om dagen bliver gjærdallet skøt ned
ved hjælp af en lette bølge, da man mener at
gjæren, som jo er overgjær, ved et jõe sveiret
gjør sig selv uirksom.
Dette er en eiendommelig skotok fremgangs måde
hældet "beatning". Den anvendes aldeles ikke
i Prætor, hvor de dog også den forrædte ettem
at om.
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 fæse! (mindre god
kvalitet?) 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 kienet på kund
skab om. Det er ikke tilfældet at man
til Porter tager Porterjær til bitter ale eller
ales jær o.s.v. Blanding skeer der
man vælger det gjær af gjærings karrene.
I håndfældnings karrene udbilles der ikke list
gjær som dog også kan bruges og stund om
bliver brugt.
Mængden af tilsat jær vurderes i en meget

Derfor anvendes
kølevandet heller
ikke i flertallet af
fremgang gjæringer der
man betragter som op
kølet. (see neden for)

betydelig grad en regel derfor vil næppe kunne angives.
Til det samme slag ligger ale af 13-14° Ball er der til for-
skjellige tider Taget til 90 bevels fra 300^{te} - 560^{te} gjar.
Til sweet ale Taget der lidt mindre gjar end til ligger ale
ikke blot beregnet efter maltmængden men ligefrem efter vandske-
mængden.

For exempl. Et Lagg af 50 Quarters malt gav ^R
en tydelig art 49 bevels af 1129 specifisk vægt!!! 30° Ball
— — — — — 45 — af 13° Ball (den ligger ale)
Da to arter blev gjærede for sig til den første blev
der sat 160^{te} gjar til den sidste 170^{te}

Grunden til at der sættes så lidt gjar til det stærke öl er
den, at man mener at der findes en så betydelig gjar-
dannelse stod i dette at den sig fremkomme gjar har en
meget betydelig virkning. Dette raisonnement synes mig dog
at være ubekendt, da jeg antager at den nye gjar står i
forhold til extractmængden og at dens virkning fuldstændig er
ligesom i et sweet og et stærkt öl.

Det første öls var i gjæring 6 dage og gik fra 30° - 17° Ball
med 12½°C - 23°C.
Det andet öl var i gjæring 3 dage og gik fra 13° - 4,5° Ball med 15°C - 22½°C.

^R Dette öl lagges særskilt for Rusland, maaltet med saccharometer gæver
til 27° Ball stod vandskelett inde på thermometeret. Nærligg angiver at
1129 specifisk vægt svarer til 30° extract. Samme öl blev lagget 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 gøres dette punkt sig tilgængeligt ved at det løse (70^{te}) skumdække begynder at falde men ofte stiger det i den fulde hinde når man lader det løbe ned; man retter sig da efter den attenuations som øllet har fået.

Øndfaldningskaret ("flattning-square") er ikke en blødt sigt så at øllet let blæser sig deri op; er muligt denne form en årsag til et stærkt og derligere gjæring noget. Den adskillte gjær kommer ikke ned ned og vist er det at attenuationen fra det irellik øllet er i dette kar kun skridet lidt indere frem.¹⁾ Der daaer sig så et rige irellikbløft et gjærdække over på øllet, som antager en meget compact consistens. 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 unigjæsaen sigt i det lille glas.

Spærrens ere forsynede med køleapparater og man lader altid kølevandet løbe ned i øllet er deri, dels er det nødvendigt at køle øllet førend det skal afstøpes dels mener man at kølingen gjør det "bright"! Dog anvendes det først når øllet har været nogle (6) timer i squaren, i det nedløbringere virker som en "beering" der fremholder en fastartet gjæring. (se ovenfor).

¹⁾ Hovedsagen er imidlertid at hovedgjæringen i alu er blødt når øllet kommer i håndfaldningskaret, og derfor skridet attenuationsen der ikke gæder sig frem.