

1869

AFSENDER  
Carl Jacobsen

MODTAGER  
J. C. Jacobsen

**FAKTA**

Type:  
Letter

Sprog:  
Dansk

Afsendersted:  
Edinburg

Modtagersted:  
København

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

Keywords:  
Industrial archaeology, brewery  
technology, fermentation, yeast

**SUMMARY**

Brewery notes from Edinburg about yeast and fermentation.  
Probably part of a letter Cf letter from J. C. Jacobsen 1869-04-xx

fr. d. d. 16)

C.M. Exemplar p<sup>o</sup> pjaringer.

"Starkt øl" af den slags, som jeg har set en prøve til Kjøbenhavn  
markedet "strong ale". Bygget særligt for det Aarshandels  
marked

1868  
Bygget Maandag den 23 November 8<sup>90</sup> hvaler pr Quarter

26 Quarter	Skotsk malt	160 <sup>80</sup> 80 Parulau hvaler (ny)	(en meget fin engl. hvaler der sivald- seres med hval hvaler)
14	— flæs —		
40 Q. i alt.	320 <sup>80</sup> hvaler	80 <sup>80</sup> gammel Parulau top af 1867	30 <sup>80</sup> gammel biskuit

Derat frektion 81 hvaler af 22,7% Ball.

Indeelt: To pjaringskar. 40 y 41 hvaler i hvert 110<sup>80</sup> pjar  
sat til hvert kar. I hvert "kl 12 n. d. dag 12 1/2 °C

Tirsdag morgen den 24 November Kl. 8 1/2 skuauguden bedaklede  
uden midten af karret neden randen er optagen af de pjarpoten-  
forrede fintbræde krøller. Disse ere gule (alle krøllende  
som underjær) y 10<sup>th</sup> høre [vædden stier 1<sup>th</sup> 42<sup>th</sup> dybt i karret]

22,1% Ball 13 °C.

Kl 5 1/4 21,3% Ball 13 1/2 °C krøllene ere endnu fine y  
pjarpoten daarede, have sig fra siden ind i den 15<sup>th</sup> høre.

Onsdag 25<sup>th</sup> November Kl 8 1/2 20,4% Ball 14 °C  
Krøllernes overflade ganske advirket 30<sup>th</sup> høre

Kl 5 20,0% Ball 15 °C 30<sup>th</sup> høre pjarid alle.

Torsdag 26<sup>th</sup> November Kl 8 1/2 18,8% Ball 16 °C 35<sup>th</sup> pjarid alle  
Kl 5 1/2 17,5% Ball 17 °C 45<sup>th</sup> pjarid alle  
Kølevandst købet

J. C. JACOBSENS ARKIV  
CARISBERGFONDET

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

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

Søndag 29 November nedslæt på Plating square

Mandag 30<sup>te</sup> November M 2. 7,9 ° Ball

Torsdag 1<sup>ste</sup> 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<sup>de</sup> 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<sup>die</sup> December roserne er 5<sup>st</sup> line og ligger sig lidt ud over de  
til store spændt kalleres rand.

Lørdag Mandag Torsdag bygger.

Onsdag 9<sup>de</sup> December man har nu kommet noget anden varme  
kanke 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 (ukogt)  
kanke deri (Det jeg sendte hjem havde træer og -født dry hop (grøn).

Torsdag 10<sup>de</sup> Decb. der ikke mere roser eller skum daaculge.

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

Mandag 14 Decb rullet Torsdag 17<sup>de</sup> Decb. rullet.

Freitag 18<sup>de</sup> Decb — Onsdag 23<sup>de</sup> Decb ikke rullet.

J. C. JACOBSENS ARKIV  
CARLSBERGFONDET

Anteent den 2<sup>de</sup> januar blev det efter rullet og loygt over på  
den liggende plader men ikke strax spendet.

Den 3<sup>de</sup> januar såe jeg at det igjen var bleven aflyttet (rullet)  
og spendet.

Den 8<sup>de</sup> April blev en deel udsættet på flasker 71% Balling  
det her ultræ h i de 4 ligger i under med <sup>(virkelig veining</sup>  
<sub>med saame sambrinte</sub>  
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 exempel på et sweet ale, Vi vilde nu see  
et exempel på et bitter ale ligget for oppat.

Brygget Mandag den 23<sup>de</sup> 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 smaltning)	

Men det må kortel bemærkes at den sidste efterret fra første ligg  
blev pumpet over dreie kerret på dette så et indtelt for 27 Cuant  
så der beregnes anteent 30 Cuant à 12 So per 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  
gjennemløb med 50; 37 barrels; hvor  
140 So, 110 So gjen til de to ker. 14 1/2 C i kerret ll. 4

af 100 Cuant 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. Deltet 20<sup>te</sup> lirt  
Kl. 5  $\frac{1}{2}$  Ball 16.5° Ball 15  $\frac{1}{4}$ ° C Deltet 30<sup>te</sup> lirt  
Onsdag 25 November overflader næsten adridet bester 70 gange.  
Kl. 8  $\frac{3}{4}$  morg. overflader aldeles adridet.  
14.8° Ball 16° C deltet 40<sup>te</sup> lirt  
bestet (slæses ud) 3 gange i dagens løb.  
Torsdag 26 November Kl 8  $\frac{3}{4}$  morg. 11.3° Ball 19° C deltet 45<sup>te</sup> lirt  
Kl 5  $\frac{1}{2}$  efter 9.5° Ball 21  $\frac{1}{2}$ ° C — 55 —  
bestet 3 gange i dagens løb.  
Freitag 27<sup>de</sup> November Skibstæt om aften på fletning spænn  
Kl. 1. middag. 5.5° Ball  
Mandag 30<sup>de</sup> 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 luntad  
ses spænn med øjnene gaaet det er endnu mallet. Det blev da  
Tippet på smiteværn i 54 gallons. ved 2 de hule tal løst  
i bade angik Worcester (aesthed) lalt baseret.  
Helt mallet om aften fra 5<sup>de</sup> Dec.  
Lørdag 5<sup>te</sup> December mallet i øjet efter  
Østing syer i mallet i mellemtiden.  
Lørdag 12 Dec mallet spundet og set op i kol. 80° C 1868  
Den 8<sup>de</sup> April 1869 på grund af den dærlige handelstid ligger over halv.  
delen der endnu. Det er perlede Maalt ug<sup>t</sup> og meget lyst som på  
ale, hvilket det også ligger i søgen. Denne er bitter, dog ei ubetydelig  
der er navnlig ingen ubetydelig bitter eftersmag. 1.9° Ball.  
det kan aldrig atterneret 3° i ligger den.  
Det skal sønder bort i de fæde hove det ligger  
paa India, Casteat, ogel, Japan, India, Australis 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 overflødige ud. Derimod bliver  
den aldrig blødt mere deraf til øllet. Export øllet i  
sweet øllet spær ligesom blot hvad der kan bænge ved traet  
væge. Brugt deraf er ikke gammel hos Youngers. Det  
Export øl som jeg har sæt lige med mørk India pale øl  
er ikke bliver behandlet dermed.

Dry hopping

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

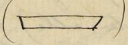
Dryhop skeer det ved at den bestemte kvantitet af hvinger  
i fadet førend øllet kommer deri.

Mængden af hvinge varierer en del for alle bitter-øl 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 Koldidan kule kalvete engelsk i den dy spældet  
er af allerførste slags. Men her den nærløje ready  
en kule, både når den anvendes som dry-kop og når  
den kops med urten, at den simple kule <sup>(bairisch)</sup> bin toges tal  
de öl der skulle gjenmes længe og den <sup>(engelsk)</sup> finere til den  
der skulle drikkes strax, ikke alene fordi den bairische  
har mere keeping quality end den engelske, hvilket  
er rigtig, men fordi den simple kule - til dens  
lidt stærke aroma i øllet og det er derfor angivet  
at tage fin aromatiske kule til öl der skal blive  
genmet. Denne betragtning er også enstemmig gjældende  
i Burton, men strider aldeles med den amerikanske  
hylder på continental. Forholdene som efter min Mening sek.  
Når øllet 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 efter flyde,  
det af og lader det stie med åbent af und kul.  
Noget dage efter gjenføres denne reklining under to den anden

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 uvanlig 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 el jern, der har været benyttet, endnu er der  
det er da deres søj at lade det ligge så længe at det igt  
er blevet klart. Denne rulling af fadene søges ikke at  
finde sted i Burton; henrykte dermed er et "holde liv"  
øllet. Bitter-øllet her bliver der expedert og drikket  
meget i reglen lidt over en måned gammelt under den  
meget ældre 2-3 måneder som oftest 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. <sup>vevlet</sup> <sub>efter et det havde været 3 måneder i det</sub>

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

Yngre 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 drykopper 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~~ <sup>efter</sup> bundgjør på en meget  
fjoffig måde ad med en hævert og spret da kommer  
hælden 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-  
gjørende kunnet oplyse mig om. Man fader øllet tykt  
for at holde liv i det - ja! -- men drykopper og ruller  
det for at holde liv i det - men hvorfor de ikke lade  
det hvidfalde sig lidt bedre i Flaming square og strax  
drykopper dette som man gjør med det iverige. ?