

1869-03-xx

AFSENDER

Carl Jacobsen

MODTAGER

J. C. Jacobsen

FAKTA

Type:
Brev

Sprog:
Dansk

Afsendersted:
Edinburg

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

Emneord:
Industriel arkæologi, Rejsebrev,
bryggeriindretning,
bryggeriteknologi, rejsebrev

DOKUMENTINDHOLD

Carl skriver til J. C. Jacobsen om lagring af øl under åben himmel i England og andre bryggeriforhold.

TRANSSKRIFTION

Mandag Middag

Kjære fader

Til besvarelse af Dit i dag modtagne brev vil jeg ikke tøve med at anføre hvad der kan forklare eller retfærdiggjøre den engelske måde at lade øllet "ligge".

Først må jeg godtgjøre at øllet virkelig ligger under åben himmel. Jeg beråber mig da først på det overensstemmende udsagn af mine veivisere i de 7 bryggerier jeg besøgte, hvor det i flere tilfælde var brygmesteren selv der viste mig om.

I de store bryggerier så jeg titusinder af disse træer ligge; jeg så dem expedere deraf i jernbanevognene, jeg så dem bedække dem med måtter imod solen, jeg drak ofte øl af dem og de vare mærkede med øllets navn og datum ligesom de der lå i kjældere. Følgelig disse myriader (bogstaveligt) indeholdt øl og ikke vand. Hele tønder land ere bedækkede dermed, jernbane sporene går rundt imellem forsænkede så at man kan trille træerne lige ind i vognen uden at behøve at løfte dem.

De tomme træer og vadske pladen samt udbedrings pladsen er for sig selv adskilt fra liggepladsen.

Uomstødeligt er i alt fald det argument at jeg har drukket af øllet her ligesom jeg har drukket af liggeøllet i kjældrene i Tydskland. Navnlig hos Bass indtage disse liggepladser uhyre arealer. Der er også hos ham hele huse fulde af gammeløl, men disse trods deres enorme dimensioner kunne kun tage en ringe brøkdæl. Når maltgjøreriet er færdigt stuver man ind hvad der kan ligge dér, men det forslår endnu ikke.

Man holder følgelig meest af at have øllet under tag, men det er for vidtløftigt og der er ingen tvivl om at det er uhyre masser der ligger sommeren over ude.

Bass og Burton øllet overhovedet brygges til 15% Ball (?) = 14% Kaiser. Youngers er lettere til 13-14% Balling.

Det står nu tilbage at undersøge grunden til at øllet kan holde sig under så ugunstige omstændigheder. Du nævner at når Dine

kjældere nåe op til 5-6 (gradtegn) R er der fare for øllet derligger deri.

Her troer jeg forholdene i Strasbourg kunne lede os på spor. Som bekendt have kjeldrene dér om foråret en 4 R og stige snart i Mai og Juni til 5 R i Augst til 6-7 R j 8 R og øllet holder sig lige til October.

Det er nu min forklaring at til liggekjælder-temperaturen må gjærings temperaturen svare og omvendt.

Et øl som Drehers der er gjæret ved 2½ C med 5 C

maximumtemperatur må ligge i en så at sige i iskold temperatur.

Sedlmayrs øl går i gjæringen fra 5 C - 10 C; det kan tåle en højere kjældertemperatur; Strasbourgeoiserne der ikke kunne skaffe kolde kjældere, må gjære deres øl ved højere Temperatur fra 8 C til maximumtemperatur 12 C ja ofte 14 C.

Jeg erindrer ikke om jeg før har omtalt et factum, der er en støtte for disse betragtninger. Vinteren 1865-1866 var i Strasbourg meget mild, og is var vanskelig at opdrive. Mange bryggere forskrev derfor is da de ønskede at føre deres gjæring koldt. Blandt disse var Erhard. Eugène havde just været i Wien forrige

vinter og seet Wiener-iisbrygningen og meente at man burde efterligne Wienerne. Andre bryggere deriblandt gamle Ostermann købte ikke is, lod øllet løbe i karret ved 9 R (= 11.25 C red.) stige til 13 R maximumtemp (= 16.25 C red.) kort sagt lod det gåe som det kunde. Kjeldrene kunde jo ikke blive ordentlig afkølede da veiret stadig var mildt og iiskjeldere deels for fåe, deels halv tomme.

Hvad er følgen ?

Alle de bryggere der havde brugt is led uhyre tab med surt øl medens de andre f.exmp Ostermann med sine

"trettengradersvarmegjæringer" (s.v.v.) ikke havde en dråbe surt øl. Der siges endog at gl. Erhard, der ikke havde tro til Eugènes iisspande, lod endeel af sit øl gjære uden is og at dette holdt sig udmærket, medens Eugènes blev fordærvet (Dette har dog Eugène aldrig ret villet indrømme).

Strasbourgerne udlede heraf at det er ...ligt at anvende is og at ma helst skal undgåe det. Dette indrømmer jeg villigt, men mener tillige at i det foreliggende tilfælde er det ikke såmeget det at der er bleven anvendt is der er skylden; men det at et øl gjæret ved forholdsvis lav temperatur (6 R - 11 R) er kommet i jordvarme kjældere. Uden at ville føre dine betragtninger videre vil jeg tilføie

at jeg i alt hvad jeg senere har seet i Tydskland kun har fået dem støttede; og dette troer jeg er grunden til at fr.ex. heller ikke Dit øl kan holde sig når kjælder temperaturen stiger medens Strasbourger øllet dog i reglen består denne prøve. Siig mig nu om Du troer at dette er rigtigt.

Når nu det er så at den noget høiere gjærings temperatur kan bevirke at øllet kan holde sig i større varme, så er her en vægtig grund tilstede til at det engelske øl er holdbart i høiere temperaturer x) Når man nu dertil erindrer de fabelagtige masser af humle + (dry hop i tønderne) hvormed øllet brygges, bliver sagen synes mig ikke længere så utrolig. I Burton tages til India Pale Ale over 20 [pundtegn] humle pr. quater.

Den stærke udgjæring af øllet, hvorved dette kun beholder meget lidt gjæringsdygtigt stof tilbage og desto mere vinånd kan også bidrage til at forhindre for stærk eftergjæring. Uden betydning er det måske ikke at træerne indvendig skylles med en opløsning af dobbel svovlsyrlig kalk (lugtende stærkt af fin Svovlsyrling) skjøndt dette nærmest vel kun er et skjold imod iltning igjennem træets porer. Endelig er der et ganske andet punct som mulig spiller en hovedrolle. Englænderne påståe at de ved deres infussionsmethode [?] og langsom maltning hovedsagelig kun føie sukker i deres extract og de nære en uhyre frygt for "starch" da denne forhindrer øllet fra at holde sig. Da vi continentalere nu ved tykmæskkogningen får megen "starch" opløst i extracter så må vort øl alene af den grund være uskikket til at holde sig

x) Gjæringen begynder her for India pale Ale ved 15 C og går til 22 C (maxim.)

[Afslutningen på brevet mangler.]

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARLSBERGFONDET

10
C.H.
Kjære fader ^{fr. J. C. J. s Brev af 31 Marts 1869} Mandag middag
Vil bevare af Dit idag modtagne brev vil jeg i alle høje
med at anføre hvad der kan forklare eller retfærdiggjøre den
angivne måde at lade øllet "lyse".
Forst vil jeg godtgjøre et øllet virkelig ligger under åben himmel
Jeg tænker mig da først på det væsentligste udvælg af mine
veinere i de 7 bryggerier jeg besidder; hvor det i flere tilfælde var
bryggerier selv der vorte mig om.
I de otte bryggerier vil jeg tilføjes af mine træer ligger; jeg vil
den expedere deraf i jernbane vognene, jeg vil den bedække den
med mætter imod solen, jeg drak eft øl af dem og de vare
overlede med øllets navn og datum brygges de der ligger; faldere
Følgeby dine nyriader (lystvedlyft) indholdt øl og ikke vand.
Hvis Tønder har ere bedækkede dermed, jernbane sporene jær
rundt imellem forvænde så at man kan trille træerne lige
ind i vognen uden et bekime at løfte dem.
De tolv træer og vandre plader samt adskilte plader er for
sig selv adskilt fra bryggerierne.
Hvad tilføjet er i altfald det argument at jeg har drøttet af
øllet her brygges jeg har drøttet af bryg øllet i faldene i fald
land. Men jeg har kun indtøje dine bryggerier og høre arealer.
Der er også to kan huse hele plade af gammel øl, som dine træer
deres egne dimensioner kunne have taget sagt til en ring
brøkdied. Når maltgjøret er færdigt stues man ind hvad
der kan ligg der, men det forstærker endnu i hør.
Men holder tilføjet næst af at have øllet under tag, men det er
for indlysende og der er ingen tvivl om at det er ukorrekt navn der ligger
sammen over ude.

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARISBERGFONDET

Bass og Burton øllet vedhøvedet ligger til 15° Ball = 14° Reim.
Youngers er lettere til $13-14^{\circ}$ Balling.

Det står nu tilbage at undersøge grunden til at øllet kan
holde sig under så usvarelige omstændigheder.

Da nævner at når Dine faldere nåer op til $5-6^{\circ}$ R er
der fare for øllet der ligger der.

Her tror jeg forholdene i Strasbourg kunne lede os på spor.
Der behøver ikke faldere der om foråret er 4° R i stejle
svært i Maj og Juni til 5° R i August til $6-7^{\circ}$ ja 8° R i
øllet holder sig lige til Oktober.

Det er nu min formløsing at til ligger faldertemperaturen
~~ølet~~ må gjærings temperaturen svare. Et af omvendt.

Et øl som Drøgers der er gjæret ved $2\frac{1}{2}^{\circ}$ C ved 5° C maksimum
temperatur må ligger i en retsige iskold temperatur.

Schlagers øl gær i gjærings fra 5° C - 10° C; det kan føle
en højere faldertemperatur; Strasbourg øl er der ikke
kunne skaffe kolde faldere, må gjære deres øl ved højere
temperatur fra 8° C til maksimumtemp 12° C ja ofte 14° C.

Jeg erindrer ikke om jeg før har omtalt et factum, der er
en støtte for mine betragtninger. Vinteren 1865-1866 var i Stras-
bourg meget mild, og is var vækkeligt at opdrive. Hans ligger
forhøvede derfor is de de iskede at føre deres gjærings holdt.

Blant dem var Ehrhard. Løjere havde just været i Wien forrige

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARLSBERGFONDET

vinter og set Wiener-isskyggerne og seende at man kunde
efterlyse Wienerne. Andre bygger deriblandt gamle Oster
man kjøbt alle is, Lad illet løbe i karret ved $9^{\circ}R$
stige til $13^{\circ}R$ maksimum, kort sagt lad det gåe som
det kunde. Kjelderen kunde jo ikke blive videntlyk afkølet,
da veiret stadig var mildt og isindfyldte deels for is,
deels for tømmer. Hvad er følger?
Alle de bygger der havde brøjt is led skye Hob med
samt il nedens de andre fr. exemp. Osterman ved sine
"trethuggerenssammenlægninger" (S. V. V.) ikke havde en drøbe samt
il. Du siger endog at gl. Eklund, der ikke havde to til Esbjerg
isopande, lad andeel af sit il gøre uden is og at dette ledet
sig ad marked, nedens Esbjerg blev forarbejdet. [Dette har dog
Esbjerg aldrig set illet indrømmet]. Men Strasbourg er stede
heraf at det er forløst at anvende is og at man helst skal
undgå det. Dette indrømmer jeg villigt, ^{men} naar tillige at i det
foreligger. tilfælde er det ikke isøst det at der er bleven
anvendt is der er skylden, men det at et il gjort ved
forholdsvis lav temperatur ($6^{\circ}R - 11^{\circ}R$) er kært i jordvæsen
kjaldere.
Uden at ville føre dine betragtninger uden vil jeg tilføie at
jeg i alt hvad jeg senere har set i Tydskland kan her først den
støttede; og dette tror jeg er grunden til at forsøkke alle. Det il
kan holde sig når fjeldens temperaturen stiger nedens Strasbourg illet
dog isøst herover denne prøve. Sig mig om du tror at
dette er rigtigt.

J. C. JACOBSENS ARKIV
CARLSBERGFONDET

Når vi det er så et den noget højere jærings temperaturen kan
bevirkte at illet kan holde sig i større værelse, så er her
en nægtig grund til at holde det angivne il er holdbart i
højere temperaturen. Når man i det l. vindrer de faldende
mængde af væske + (dry kop i tøndem) hvorved illet hægges, bliver
sagen søges sig i de længere så retligt. I Buntm Tøjer til India
Pule Ale over 20% (23%) væske pr. quarter.

Det stærke udjærning af illet, hvorved dette kan beholde meget lidt
jæringsdygtigt stof tilbage og derfor mere værd kan give bidrag til
at forhindre for stærk efterjærning. Uden betydning er det måske
ikke at træne indvædig skuffen ved en opløsning af dobbelt evort
syrlig kulk. (Løstende stærk af fri Surovsyrlig) skjænt dette
nærmest vel kan er et skjold imod iltning i jæreren trætte
purer. Endelig er der et ganske andet punkt som måske spiller
en hoved rolle. Ensløderne faste at de ved deres infusions
methode hvor og langsomme udtæning hovedsagelig kan give
sukker i deres extract og de mere en udgør frugt for
"starch" de dem forhindrer illet fra at holde sig. Da vi
conten talere vi ved tykmaske. Højere forer nogen "starch"
opført i extracta så vi vort il alene af den grund være ubillet
til at holde sig.

* Jærings hægges her for India pule Ale ved 15°C, og jær til 22°C (maxim)