

1869

OPHAVSMAND/NØGLEPERSON

Carl Jacobsen

**FAKTA**

Type:  
Note

Sprog:  
Dansk

Tilblivelsessted:  
Burton on Trent

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

Emneord:  
Industriel arkæologi,  
bryggeriindretning,  
bryggeriteknologi

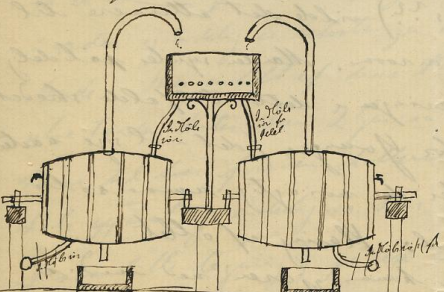
**DOKUMENTINDHOLD**

Carl Jacobsens bryggerinotater fra Burton.  
Afventer transskription

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 synder tilførelselige, 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 kan komme ned med.  
Iver af disse gjærings Tønder bærer et rør, igjennem hvilket  
det det 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 siver sig selv ned igjennem  
nogle små huller og løber  
af sig selv ned i Tønderens Gjæren  
(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 så jeg et krog løbe  
fra gjeringskarret 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  
gjeringskøderne. Nyquisten hos Selt angav et havde man  
et öl til 36° (hos sealer? Longes??) vilde det attemtere 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 snart frem som hos Younger (det vil sige næsten  
fuldstændigt) og Union room spiller da vist også samme rolle  
som flætningsrummene hos i Edinburgh. Klaring af illet.  
Dog end den førstjelligt i Burton kommer gjerens ned ned; i  
Edinburgh ikke.

I Union room er illet antent en uge efter saas, tænke de i daes laged  
undtagen 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<sup>de</sup> Februar et i union room  
med indskrift 19<sup>de</sup> Febr.; det har altså været der 6 dage.

Skuffer anvendes nu i Barton sine skibe kostbare og  
bevarlige union room og i Edinb. de simple square.

Somet holder een bide her og der: Vandet!

Younger har købt et union room engang men da nu snart  
diesse, på den anden side har Barton bygget for-  
sigt de flade square, men uden et blive tilfredsstillende.  
Det så bekræfter et skunde man slippe for union-  
roomet var det val værdt på grund af den faldende  
beholdning. Først tager det en nøje større plads både i  
flade og i bide og kræver derfor langt letydligere localer  
så er det langt indlyftigere at holde rent og at holde  
i orden og endelig er beholdningen af selve apparatet aldeles værd-  
stende. Hver enkelt af disse tønder "fitted up" koster 10 Guinea  
selv tønder koster kun 2 Guinea med der er adskillige rening-  
kæder til hver foruden hollændering, 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.

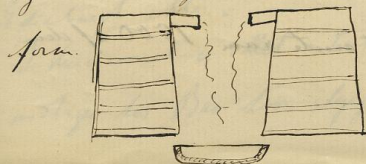
J. S. Coop har 974 af disse tønder  
Barr har i det ene af sine 3 bygninger i et eneste rum 1500 af dem.


Gjærings karrene ere ikke stene i Borten end her  
sees her Bær og Høopp. 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 Borten ikke antage at kaandre den exen-  
plariske renhed der gjør sig gjældende; Om mæske karrens  
rum kan jeg tænkt og ligeså er det med gjærings rummene  
næmlig union 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 Borten. Det synes  
ikke et den eendomselige rundering som foregår i Etind. for der  
sted i Borten. Derimod må jeg forklare at det ikke blot var  
den pale ale men ogsaa India pale ale expressly for export  
som her Indocoop. (næst efter den det største export firma  
i Borten) havde ligget hele forrige sommer ude.

Jeg skal endnu kun tilføje at efter hvad jeg så i London i for-  
rige gjærings der at foregå noget på lignende måde som i Bur-  
ton - en hoved gjæring i gjærings kar (ukynde!) og en eftergjæring  
med udkastning af gjæren i mindre hillede Tønder eller kar  
dog ere disse noget større end Tønder i Burton og af en anden



C. M. Gjæringen. Burton 

Fra Kileapparatet løber arten direkte i  
gjæringskarrene, hvor den kommer ind ~~ne-~~  
denfra. Et høg på som er på ca. 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. sødt, strong ales er den 12 t. l. 14°C.

Dette står 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.

Opå denne maksimumtemperatur er forskjellig  
for de lettere ölarter er den i reglen 22°C for  
de stærke er den ca. 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 ca. 50% mens den for littede  
ale osv. er meget mere; over 60%.

Dette vil sige attenuation i gjæringskarret gjæring  
skrides såvæntlig endnu ganske lidt frem i bunnfaldning

karret.  
Før gang om dagen bliver gjærdallet skøet 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 eieudmærkt skotok fremgangs måde  
hældet "beatning". Den anvendes aldeles ikke  
i Prætor, hvor de dog også den forræbde ettem  
at om.  
Alle gjærings barrene 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  
kling?) heller ikke gjære ved de finere stæng  
ales.  
Gjæren tages i reglen blandet af de forskellige  
sorters gjær, men nogen regel for denne  
blanding har jeg ikke ret kienet på kund  
skab om. Det er ikke tilfældet at man  
til Porter tager Portergjær til bitter ale eller  
ales gjær o.s.v. Blanding skeer der  
man vælger det gjær af gjærings barrene.  
I håndfældnings barrene udbilles der ikke list  
gjær som dog også kan bruges og stund om  
bliver brugt.  
Mængden af tilsat gjær vædder i en meget

Derfor anvendes  
kølevand heller  
ikke i flertallet af  
førend gjærings der  
man betragter som af  
høit. (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<sup>te</sup> - 560<sup>te</sup> 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 <sup>D</sup>  
en tydelig art 49 bevels af 1129 specifikt vægt!!! 30° Ball  
— — — — — 45 — af 13° Ball (den ligger ale)  
Da to arter blev gjærede for sig til den første blev  
der sat 160<sup>te</sup> gjar til den sidste 170<sup>te</sup>

Grunden til at der sætter sig lidt gjar til det stærke öl er  
den, at man mener at der findes en så betydelig gjar-  
dannelse sted 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 forholdsvis er  
ligester i et svært 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.

<sup>D</sup> Dette öl lagges særskilt for Rusland, maaltet med saccharometer gær  
til 27° Ball stod voderen kølt inde på thermometeret. Pulling angiver at  
1129 specifikt vægt svarer til 30° extract. Samme öl blev lagget i slutten  
af November, idag har jeg tilfaldig været en prøve der viser 15,5° Baller, !!  
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 tilføende ved at det løse (70<sup>te</sup>) skumdalle 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 ("flating-square") er ikke en bløt sigt så at øllet let blæser sig deri op; er nemlig 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 videre frem.<sup>1)</sup> Der daaer sig så et rige irellikbløjt 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 usjævnensigt 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 afstilles dels mener man at kølingen gjør det "bright"! Dog anvendes det først når øllet har været nogle (6) timer i spærren, i det nedbringer virker som en "beering" der fremholder en finartet gjæring. (se ovenfor).

<sup>1)</sup> Hovedsagen er imidlertid at hovedgjæringen i alu er blende når øllet kommer i håndfaldningskaret, og derfor skridet attenuations (syndeligt videre) hvor der ikke gæder sig frem.