



Snart brygger øllens Rolls-Royce lokale dråber

Fredericia Brewpub har fået en ny maskine hjem. "Øllens Rolls-Royce", fortæller Alex Bach Kristensen. Om lidt skal den producere lokale dråber.

Af Matthias Niels Runge Madsen

12:30 - 7. november 2019

Fredericia Brewpub slog dørene op for en god uge siden – og onsdag formiddag kom en stor leverance ind ad døren. En 200-liters bryggemaskine, af den fineste kvalitet, forklarer indehaver Alex Bach Kristensen.

Klokken var ikke nået 13, hvor Fredericia Brewpub slår dørene op, men med en telefon ved øret skyndte Alex sig ud for at åbne døren, for en lettere frysende journalist. "Ja, det er åbenbart ikke det hele der er kommet med, så vi skal lige finde ud af hvor det sidste er", fortæller Alex, og byder indenfor på Brewpubben.



(Foto: Matthias Runge Madsen / Fredericia AVISEN)

Ude bag de store glasvægge står en palle, pakket godt ind, med en kæmpe tank. 200 liter kan der være i den store tank, og allerede på søndag forventer Alex, at de kan have de første dråber øl klar fra deres nye anlæg.

“Det tager omkring 6-7 timer at lave et bryg. Så på søndag laver vi et prøvebryg, bare for lige at teste, at det hele virker. Men mon ikke, at den bliver god nok til at vi kan sælge den, som prøvebryg på den første øl produceret her i lokalerne”, fortæller han glad.



(Foto: Matthias Runge Madsen / Fredericia AVISEN)

Ved siden af det store anlæg står to mindre. “Det er dem vi har lavet øl på derhjemme i bryggerset, men det er som du kan se noget mindre”, fortæller han med et grin.

“Dorthe og jeg er begge startet med at brygge på de her, som er et mærke alle hjemmebryggere går efter. Det er lidt som en Rolls-Royce indenfor ølbrygning. Så da vi skulle købe den store her, så valgte vi ikke at gå på kompromis”, forklarer han.

Tre standard øl – og andre unikke øl

Når bryggemaskinen er færdig, så har Alex og Dorthe planer om at have tre faste øl – og ellers er der rigelig plads til andre lokale og unikke øl på hanerne.

“Vi starter med at lave vores tre standard øl. En Fredericia Ale, Lillebælt Ale og Sandahl porter. Hvis alt går vel bliver de standard på hanen”, fortæller Alex.

“Så inviterer vi lokale håndbryggere ind, der, med eller uden vores hjælp, brygger øl ud fra deres egne opskrifter. Det giver os et mere unikt udvalg – og for de lokale bryggere giver det også god mening, fordi de nu kan sælge noget af deres øl også”, fortsætter han.

Særligt land får også en plads

Selvom Alex gerne vil kendes for deres lokale og unikke øl, men der er dog ét land, der har en helt særlig plads i hans hjerte: Belgien. Derfor er der også belgisk øl på hanen.



(Foto: Matthias Runge Madsen / Fredericia AVISEN)

Selvom jeg ikke normalt drikker i arbejdstiden, så skænker Alex en lille mundfuld af en Carolus juleøl, hans yndlings.

Farven er mørk, og normalt er jeg slet ikke til juleøl – men den her er en klasse-øl. Det er måske, nej ikke kun måske, det er den bedste juleøl jeg har smagt.



(Foto: Matthias Runge Madsen / Fredericia AVISEN)

Med en lille smagsoplevelse rigere skulle Alex tilbage til arbejdet, en bryggemaskine samler ikke lige sig selv. Jeg glæder mig til, at kigge forbi en anden gang – og hvem ved hvilken lokal bryg man der får i glasset?