



01
maj 2017

Mariestads Dampfbier - lanseras den 1 maj

Skribent: **Vin & Matguiden**

Mariestads Dampfbier lanseras den 1 maj, den sjätte i ordningen i deras limiterade serie öl. Mariestads Dampfbier är ett öl som brukar kallas ångöl eller steam beer och inspirationen hämtades under Den Stora Smakresan förra året.

Mariestads bryggmästare Richard Bengtsson tar oss med på äventyr runt om i världen och bjuder oss på nya spännande ölstilar och smaker. Nu är det dags igen!



Den Stora Smakresan förra året gick i ångloken och guldrushens tecken, dels längs den svenska Inlandsbanan och dels till Kalifornien där steam beer började bryggas i slutet av 1800-talet. I San Francisco som är något av ett mecka för ölälskare, hittade Bengtsson inspiration hos det lokala bryggeriet Anchor Steam Brewery som precis som Mariestads, vilar på ett tyskt arv med historiska anor.



- Jag har alltid gillat ångöl och drömt om att göra ett. Tyskar som kom till Kalifornien, lockade av guldet, upptäckte inte bara guld utan också att bristen på is gjorde det svårt att brygga lager och bryggde då ölet som idag kallas ångöl, berättar Richard Bengtsson.



- Det gick ju sådär för många av guldrushens lycksökare på amerikanska västkusten men resultatet av deras nya ölbryggningsmetoder är för oss ölbrickare ett riktigt guldgruva. Att se när någon häller en Mariestad Dampfbier i ett glas är bokstavligt som att titta på en flytande guldåder. Har du dessutom en god bit husmanskost framför dig har du en verklig guldgruva att njuta av, säger Rickard Bengtsson.



Vad är ett ångöl?

Det är i grunden en lager men som får jäsa vid en något högre temperatur än vad man normalt har för lageröl. Varför ölstilen kallas just steam beer är osäkert. En förklaring är att namnet härstammar från det tyska dampfbier, som betyder just ångöl. Kanske har det att göra med att det underjästa ölet bildade mycket koldioxid som gjorde att faten och flaskorna gav ifrån sig en liten puff av ånga när de öppnades. Några menar att det kommer från de moln av ånga som uppstod när den varma vörten kylades på bryggeriernas tak eller för att mäsken värmdes med ånga från ångmaskiner.

<https://www.youtube.com/watch?v=GSRF1CImAaw&feature=youtu.be>



Nu är vi nyfikna. Hur smakar Mariestads Dampfbier?

- Richards öl är en torr och fruktig lager med en maltaromatisk fyllighet. Både beskheten och torrheten är utsökt. Drick den helst kyld till 11-13 grader och gärna till husmanskost, säger Thomas Sjögren, (Årets Kock 2015). Thomas skapar fantastiska rätter på Den Stora Smakresan till de olika ölstilarna och till detta ångöl har han lagat Hackad älg med rostat bovete och syltade rovor.



Fakta Mariestads DampfbierLimiterad upplaga på 2 000 buteljer där varje flaska har etiketterats för hand och signerats av bryggmästaren. Lanseras den 1 maj i Systembolagets beställningssortiment. Pris: 199 SEK Volym: 75 cl Alkoholhalt: 6 % Antal flaskor: 2 000 Lanseringsdag: 1 maj på Systembolaget



Bilder: copyright Mariestads

<https://www.youtube.com/watch?v=TbwWAdXx7kY&feature=youtu.be>