Et godt glas øl

Håndbrygget øl er populært som aldrig før. Erik Borg fra Studsgård er bidt af en gal hjemmebrygger

Af Monica Jørgensen oktan@herningfolkeblad.dk

»Det syder af fusel og bobler af gær - din lever ta'r skade, og øjet får stær...«
Sådan lød det i en hedengangen sang fra De Gyldne Løver med stærk reference til 1970'ernes hjemmebryggede vin og spiritus.
I dag har tonen på flere punkter en anden lyd, for nu er det ikke vin, der brygges hjemme i baglokalerne, men øl. Hjemmebryg - eller håndbryg, som det retteligt hedder - er populært som aldrig før. Et godt, hjemmebrygget glas øl; det er til at forstå.
Erik Borg fra Studsgård ved Herning er en af de mange håndbryggere. Han er blevet så grebet af det, at han i dag har et større anlæg kørende, hvor han brygger med sin søster og svoger. 100 liter øl ad gangen sætter de i gang, når de går i brygstuen og jonglerer med malt, byg, vand og termometer.

Med vægten lagt på kvalitet

Sådan er det bare, når man er Erik Borg. Han gør intet halvt, og han går gerne lige dét ekstra for at fremstille tingene selv.
- Jeg har været medlem af danske ølentusiaster længe, og for snart seks år siden, da jeg blev 50, fik jeg lyst til at prøve at brygge øl selv. Min familie gav mig det udstyr, der skulle til, for at jeg kunne komme i gang. Jeg havde læst en hel masse på forhånd, og i mit hoved gav det hele mening, siger Erik Borg og tilføjer:
- Hvis man kan lave noget selv, vil jeg gerne prøve. Jeg har også en rygeovn, hvor jeg ryger forskelligt mad, ligesom jeg laver frokostpølser selv.
Vi har altså her at gøre med en mand, som lægger vægt på kvalitet og at han ved, hvilke råvarer der udgør det, han drikker og spiser. Tilbage til øllet ...
- Vores standard øl - husets ale, om du vil - er en pale ale. Den er god. Fra bryg til bryg er det det samme, man skal gøre. Udfordringen er så at gøre præcis det samme fra gang til gang, fortæller Erik Borg.