



Mikkels Monster

AF OLE MADSEN

Overlegen ølmenu



Det var en af årets bedste øl og madoplevelser. Fusionen mellem Nørrebro Bryghus og Mikkeller løftede mad og øl op på et sublimt niveau, hvor ord ikke er nok. Det skal opleves, det skal smages og det skal nydes.

Anledningen var verdenspremieren på 'Mikkels Monster', endda i tre spændende og velsmagende versioner på Nørrebro Bryghus den 21. oktober. Øllet var så unik og godt, at man havde valgt at lave en lille fest ud af denne lancering i form af en ølmiddag for en udvalgt skare. Menuen var skabt af Nørrebro dygtige restaurantchef Andreas Berg og var i smuk samklang med det udvalg af såvel Mikkeller som Nørrebro bryghus øl, der ledsagede den.

Den besnærende gourmetoplevelse skyldes symbiosen mellem den disciplinerede Anders Kissmeyer og anarkistiske Mikkell Borg Bjergsø. For halvandet år siden spurgte Mikkell næsten inkvisitorisk Kissmeyer om, hvorfor det altid kun var

udenlandske gæstebryggere, Nørrebro inviterede.

Den bed Anders på med det samme. For naturligvis havde han ligeså stor respekt for Mikkell og Mikkellers øl, som han udtrykte det.

INDUSTRIELLE ENZYMER

Recepten blev i sin tid til, i en sjov og tæt dialog mellem Mikkell og Kissmeyer. Udgangspunktet var ønsket om at skabe en hybrid mellem en trippel IPA og en barley wine. Det skulle være noget stort, det skulle være noget voldsomt, og for et år siden, den 10. november, blev projektet skudt i gang ved en bryggeworkshop, hvor Anders og Mikkell tog mødommen på dansk mikrobryg.

For at komme så højt op i alkohol, skulle der trylles. Anders Kissmeyer, som er belæst af en fortid på Carlsberg kendte til brugen af industrielle enzymer. Det var Mikkell med på. Det skulle jo være et banebrydende bryg.

Ølentusiasten i selskab med nogle af de visionære bryggere i Danmark. Fra venstre Anders Kissmeyer, Shaun Hill, Mikkell Borg Bjergsø og redaktør Ole Madsen. Bemærk de to fade, som Mikkels Monster lagrede på, til venstre rødvinfadet, til højre portvinfadet.

Udover de avancerede enzymer, som omdanner malten til mest muligt forgærbart sukker, blev der tilsat ahornsirup femseks gange under gæringen for at få alkoholprocenten op på de ønskede 15-16 procent.

SURT ØL

Det var dog ikke ligetil at brygge en så potent øl, 42 grader plato, det var svært at holde liv i gæren, og øllet blev surt og måtte kasseres. Men så kom amerikanske Shaun Hill til, fik rensat op i tankene og bryggede sammen med Mikkell en ny version i foråret.

RØDVINS- OG PORTVINSFAD

Så lykkedes det, og efter endt gæring og tanklagring, har hovedparten af øllet herefter lagret videre på brugte vinfade, dels et Bordeaux-rødvinsfad og dels et portvinfad fra huset Niepoort.

Endelig blev 30 liter af øllet taget fra og tørhumlet generøst og intensivt på en fustage med Columbus humle.



Mikkels Monster lagret på portvinfad var finalen på en velsmagende aften, hvor øl og mad gik op i højere enhed på Nørrebro Bryghus.

FESTFYRVÆRKERI

Den tørhumlede version var aftenens aperitif og blev serveret sammen med salte snacks. Hvilket festfyrværkeri af en start. Den ravgyldne virile maskuline øl på 16 procent var overraskende blød, sød, frugtrig og humlet. Masser af noter af karamel, sirup, tørret frugt og meget vinøs. Efter smagen var lækker vedvarende bitter.

Så smagte vi på et par andre lidt mere ordinære Mikkeller-øl, hvis man overhovedet kan skrive det. Men de fungerede eminent sammen med aftenens velvalgte menu. Især Santa's Little Helper og vildsvinet var mums.

Aftenens højdepunkt var den blandede version af Mikkels Monster sammen med Tarte Tatin med pærer og stilton-ost. Monsterøl fra både portvins- og rødvinfadet var nænsomt og yderst vellykket fusioneret.

Som afslutning og finale inviterede Anders Kissmeyer alle gæster ned i baren til en ren portvinlagret version af Mikkels Monster. Den var også vild interessant,

men var næsten for potent, og langt de fleste foretrak den blandede variant, som var den mest afrundede af de tre versioner.

LIDT I ØLBUTIKKEN

Hver gang Nørrebro Bryghus inviterer gæstebryggere på besøg så er resultatet vellykket. Men trods den indlysende monstersucces, tør Anders Kissmeyer ikke love, at øllen brygges igen. Den kræver både kapacitet og er samtidig svær at brygge.

Øllet kan indtil videre kun fås Nørrebro

Bryghus, men et meget lille parti af Mikkels Monster vil ende på flaske. I hvilken version vides ikke, men de havner i så fald på hylderne i Ølbutikken.

Monster Menu

Salte snacks
Mikkels Monster tørhumlet

Jomfruhummer og blomkåls panna cotta
Mikkeller It's Alight

Braseret vildsvineskank, græskarpuré, kantareller og chokolade sauce
Mikkeller Santa's Little Helper 2008

Tarte Tatin med pærer og stilton
Mikkels Monster – blendet

Gateaux Marcel og tyttebær
Skårugaards Porter

Mikkels Monster – fadlagret version

Overgæret & Undergæret

Eiken gæstebrygger på Nørrebro Bryghus

På falderebet, inden Jens pr. 1. december tiltrådte en stilling som 'Director of Technical Innovation and Supply Chain Strategy' hos Coors i UK, lykkedes det Nørrebro Bryghus at lokke ham til en lille dansk afskedsoptræden som gæstebrygger på Nørrebro Bryghus.

Øllen som blev brygget, repræsenterer på smukkeste vis Jens' store indsats for at få det lokale element ind i den nye blomstrende, danske ølkultur – en stærk, meget mørk rugøl let krydret med slåen.

Mikkell gæstebrygger på Brew Dog

Sidst i november var Mikkell Borg Bjergsø en tur i Skotland for at brygge en Barley Wine-style på 11 procent alkohol sammen med bryggeriet Brew Dog.

Brew Dog, som også er kendt for grænseoverskridende og eksperimenterende øl ligesom Mikkeller, brygger bl.a. øllene Hop Rocker, Punk IPA, Hardcore IPA og Paradox, som lagrer på whiskyfade.

Viking's Return

Sidst Mikkell var gæstebrygger, var da han bryggede 60.000 liter cask, Viking's Return, på Jennings

Brewery til pub-kæden Wetherspoons ølfestival på 694 pubber.

I det officielle festivalprogram beskrives Viking's Return som en ravfarvet ale på 4,5 procent med en solid malkrop. Humlen har tilført en elegant balanceret citrusaroma, der både kommer til udtryk i duft og smag.