

Kære medlem!

## FRA BYG TIL BRYG

I årtusinder har den enkle grundopskrift på fremstilling af øl ikke ændret sig væsentligt. De gamle egyptere fremstillede en "gæret drik af korn", og i Danmark kender man til, noget der ligner øl helt tilbage til den yngre stenalder. Men først i middelalderen nærmer vi os det, vi i dag kender, nemlig byg-øl med humlesmag.

Til fremstilling af øl bruges disse råvarer:

- Vand fra egen boring eller kommunale værker
- Malt fremstillet af spiret byg
- Råfrugt, ikke-spiret stivelsesholdigt materiale fx majs
- Humle, blomsten af en slyngplante
- Gær, laver sukkeret fra malt og råfrugt om til alkohol under gæringen

Øl består af malt, humle, gær og vand. Malten er øllets "krop", humlen dens "sjæl", gæren "hjertet", der giver liv, og vandet er det, der holder sammen på det hele.