



Det gäller att vara rädd om de flaskor som finns kvar, säger Bertil Olsson. Någon nyttillverkning är det inte tal om för femlitersflaskorna. Foto: LASSE HALVARSSON

# Svagdrickat har högsäsong

● ● Bertil Olssons bryggeri i Järbo är ett av de två kvarvarande svagdricksbryggerierna i Gästrikland.

Så här före jul har man högsäsong.

Bertil Olsson har gått i skola hos sin far Elof. Han började göra svagdricka i Järbo 1931. Bertil tog vid 1970.

Så här till jul kallar man svagdrickan för Juldricka och gör också en extra stor sats.

Ett problem för bryggerierna börjar bli bristen på flaskor.

# HÄR JÄSER DET

1912

## — efter gamla recept

■ ■ 1700 liter vatten, 160 kg malt, karamellextrakt, sockerkulör, humle och sackarin. Allt värmt, kokat, avsvannat och jäst till "angenäm styrka och smak". Det blir en julbrygd som borde räcka åtskilliga dar i ett hus-håll.



Margit Horn

Det här är dock receptet på svagdricka från Bertil Olssons bryggeri i Järbo, ett av de två kvarvarande svagdricksbryggerierna i Gästrikland.

Bertil Olsson har gått i skola hos sin far Elof, som började göra svagdricka i Järbo 1931. Sonen Bertil tog vid 1970.

Så här till jul kallar man svagdricka för Juldricka och gör också en extra stor sats så att alla ska få sitt lystmäte.

När det är dags för ett kok sätter Bertil Olsson igång redan halv fyra på morgonen. Han börjar med att värma vatten — hur mycket vet han inte exakt — till 60–65 grader. Vattnet pumpas därefter upp till ett mältverk och blandas med 160 kg malt. Det hela mälts tills vattnet får en temperatur av 50 grader.

### □ BLANDAS

Sedan ska kokande vatten pumpas upp till mältverket och blandas till vattnet svannat till 68–70 grader.

Under tiden kokas mer vatten. Lika mycket som den storlek man vill ha på brygden. Så här i juletid rör det sig om 1600–1700 liter. Detta vatten pumpas också upp till mältverket, och det är då det blir vört.

Vörten silas ifrån och ner i kokpannan. Men det behövs mer vatten. Ungefär 70 grader varmt. Och även det ska pumpas upp till mältverket. Det blir en så kallad pålagning som rörs om med en propeller.

### □ SILAS

När vörten har kokat upp silas pålagningen till. Sedan ska det hela koka i två timmar. Det är därefter man tillsätter sockerkulör, karamellextrakt, humle och sackarin. Se



● Bertil Olsson, bryggare och Elof Olsson, f.d bryggare, far och son, framför den stora kokan där vört kokas tillsammans med vatten och blir till en brygd klar för jäsnin

dan värmen slagits av ska det hela sjunka ett par timmar och kyls därefter ned från ungefär 90 grader till cirka 18 grader. Det sker genom att brygden rinner över vattenkylda rör. Därefter rinner brygden ned i ett jäskar, där halvflytande bryggargjäst tillsätts. Hela proceduren tar ca 14 timmar.

Jästen förvaras från brygd till brygd. Det underliga är att man får mer och mer jäst tillbaka. Jästen kan alltså återanvändas. Men till slut är bryggaren dock tvungen att skaffa ny jäst från en "odling".

Brygden jäser i karet två dygn och är därefter klar att tappas på flaskor.

Till jul gör Bertil Olsson fyra till fem brygder. I vanliga fall blir det en brygd varannan vecka och då ungefär 300 liter mindre än till jul.

### □ FÄRSKVARA

Svagdricka är färskvara. Från tappningen håller den i sig i fyra veckor om den förvaras väl kylt.

Varje dag går två lastbilar ut till hushållskunder runt om i bygderna. Ytterst litet säljs över disk eftersom svagdricka kräver kylutrymmen. Numera säljs svagdricka på



● Nu kallas svagdrickan för juldricka. Etiketten är numrerad och så påkostad som förr. Då fanns etiketter med tomter att sätta på flaskorna till julen

fem, tre och enlittersflaskor. De gamla tiolitersflaskorna i träställning finns inte längre. De var också alltför utrymmekrävande i moderna hus-håll. Omöjliga att placera i ett kylskåp.

Men det är också ont om de

mindre svagdricksflaskorna. Någon nytillverkning finns inte. Än har dock Bertil Olsson ett lager som han tror ska räcka. Det rör sig om ett par tusen flaskor. Var och en med ett pantvärde på 7,50 kr. Ett skönt kapital!