

A sörgyártás kiskatéja¹

A sör készítés lépései:

1. A sörfőzés folyamatának **első fázisa a cefrézés**, melynek során az előzőleg megőrölt malátát² vízzel keverik össze, majd különböző hőmérsékleteken és ideig hevítik, hogy malátaőrleményben lévő hasznos anyagokat kioldják és cukorra alakítsák át. Az így nyert lét, a **sörcefrét** megsűrítik és ezzel kész a sörlé.
2. A sörlevet forralják, majd mintegy 90 percen keresztül főzik. Közben komlót kevernek hozzá. A komlótól a sörlé keserűvé válik. Minél korábban adják hozzá a komlót, annál keserűbb lesz a sör. A komlózás után a levét megsűrítik és lehűtik arra a hőfokra, amelyen az erjesztés majd végbemegy.
3. Az erjesztés az erjesztőpincékben található kádakban vagy erjesztőtankokban, élesztő hozzáadásával megy végbe. Az élesztő a sörlemben lévőmalátacukrot alkohollá és széndioxiddá bontja. A sörtet erjesztési eljárásuk alapján három nagy csoportba oszthatjuk:
 - a) **Spontán erjesztésű sörök**, amelyeket manapság már csak Belgiumban³ főznek.
 - b) **A felső erjesztésű sörök⁴**, nevüket onnan kapták, hogy az erjesztés során az élesztő a sörlé tetején lebeg. A felső erjesztésű sörök erjesztésére jellemző még, hogy viszonylag rövid ideig, közel szobahőmérsékleten (10-21 °C) megy végbe, és az élesztő egyes melléktermékei benne maradnak a sörben, különleges gyümölcsös, olajos ízt adva az italnak.
 - c) **Az alsó erjesztésű söröknél** az élesztő az erjesztés során, a sörlé aljára süllyed. az erjesztés alacsony (6-8 °C), hőmérsékleten történik. sörök főzéséhez a komló meg nem termékenyített nőivarú virágát használják.
 - d) **Keverék eljárással készülő sörök**
Vannak olyan fajták is, amelyekben keveredik az alsó- és a felső erjesztésű sörök készítésének egy-egy eleme. Ilyen például a **búzasör⁵**, amely eredetileg felsőerjesztésű sörfajta, de néha a jobb érés érdekében alsóerjesztésű élesztőt is adnak hozzá. Az eljárással fanyar, száraz sör készül, amelynek színe a világossárgától a sötét sárgáig terjed.
4. Az erjesztőkádakból a sört csővezetéseken át az ászokpincébe vezetik, ahol több héten (esetenként több hónapon) át hűtött tartályokban (hordókban) tárolják, amíg az utóerjedés, az érlelés lezajlik. Az ászokolás általában 0-1 °C-on történik.
5. Az ászoksör már fogyasztásra tökéletesen⁶, palackozásra még nemigen alkalmas, mivel zavaros. A sörbarátok nagy tömegei, azonban a csillogóan áttetsző sörtet kedvelik, ezért aztán az ászoksört szépítő szűrésnek vetik alá.⁷

¹ Forrás: Sör aranykönyv (Dréher Sörgyárak Rt.)

² Malátát, (tavaszi) árpából készítene. Ez a folyamat 1-3 napáztatásból, 3-6 nap csíráztatásból, aszalásból, ha szükséges (barna sörhöz) pörkölésből, csírátlanításból és minimum 4 hét pihentetésből. Ez után már csak meg kell őrölni a kész malátát. Régen a maláta készítés is a sörgyár részeként működött, ma már külön üzemek vannak rá, tehát a készterméket csomagolni is szükséges.

³ Az erjesztést kizárólag az adott tájékon előforduló élesztőtörzsekkel végzik, valamint 30-40% búzát és a szójasósnaál akár 10-szer több komlót adagolnak.

⁴ Elsősorban Nagy-Britannia területén, és a házi sörfőzdekből elterjedtek.

⁵ Valószínűleg a bajor kolostorokban jóval előbb készítették búzasört, mint árpasört, csak akkor még nem keverték a két gabona malátáját. Ma már ez a búzasör sem feltétlenül tisztán búzából, hanem minimum 50% búzamalátából, és maximum 50% árpamalátából készül. Vízzel, komlóval és élesztővel történik a hozzáadásával.

⁶ Az ínyencek szerint ez „az igazi sör”, és a további szűrés már csak rontja a sör ízgazdagságát.

6. A pasztörözés az ászoksörben még meglévő mikroorganizmusok elpusztítása céljából történik. Ez teszi lehetővé, hogy a sört utána palackozzák, és hosszú ideig tárolják. A pasztörizálás során a sört néhány percre kb. 70 fokra felmelegítik, majd lehűtik⁸.

7. A kész sört ezután palackokba vagy hordókba fejtik le. A palackokat lezárják, címkézik és a sör máris szállításra, majd fogyasztásra kész!

Néhány ismert sör osztályba sorolása az előbbieken alapján:

Felsőerjesztésű sörök (Ale)

1. Az egyik legismertebb felső erjesztésű sör az **Ale**. Brit sörfajta, melynek színe a világossárgától a sötétebb rubinig, szinte feketéig terjed. Átlagos alkoholtartalma 4-8%. Altípusai közé tartozik:
 - a) a *száraz Bitter Ale* (ezen belül a *barna Brown Ale* és a *világos Pale Ale*),
 - b) az *édes Cream Ale*,
 - c) a whisky ízére emlékeztető **Scotch Ale**,
 - d) a vöröses színű **Irish Red Ale**.
2. **Belga erős ale**, a Moortgat sörfőzdéből származó erős, világos, **fehér Ale** „család”. Ezen szüretlen sörök, alkoholtartalma elég magas: 8%-12%. A főzésnél a komló mellett felhasználnak még koriandert, keserű narancshéjat, curacaot, kakukkfűvet is, így ízük kiegyensúlyozott, zamatos lesz. A márka zászlóshajója a **Duvel**. Készítés különlegessége, háromszintes erjesztése⁹
3. **Imperial Stout**, egy erős angol **Ale**. Alkoholfoka 6-8% közötti. Színe sötét, gyakran fekete. Íze: pörkölt kávé, keserűcsokoládé aromájával vegyítve. Eredetileg a cári Oroszországba szállították.
4. **Porter**, eredetileg a Stout egy változata, (ma már önálló márka). Színvilága a sötét borostyántól a rézvörösön keresztül egészen feketekávéig terjed, vörös beütéssel. Az egyik legzamatosabb, legjobban élvezhető **Ale**. Íze édes, pörkölt aromával, mely felleveníti az étcsokoládét, a kávébabot és még a sült almát is. Kifejezetten a hidegebb hónapok itala. Sosem szabad hűtve fogyasztani!
5. **A Trappista sörök** a fennmaradt valódi Trappista kolostorokból származnak. Téglavörös-mahagóni színárnyalatú sörök. Különleges, gyümölcsös ízük van, melyet a különleges erjesztési módnak köszönhetünk. Alkoholtartalmuk magas: 5-10% közötti. Az erősséget az Enkel, Dubbel és Tripel elnevezésekkel jelölik.

⁷ A néhány évtizede még kapható, „Kőbányai Világos” főzési folyamata itt véget is ért, ezért maximum 8 napig volt fogyasztható.

⁸ Olyan módszer is létezik, amikor a már palackozott vagy dobozott sört utólag pasztörizálják.

⁹ Melegerjesztés, hidegérlelés és utóerjesztés palackban.

Alsóerjesztésű sörök (Lager)

1. A **Pils/Pilsner/Pilsener**, a **lager sörök** egyik legismertebb típusa, amely az első volt sikeres az alsóerjesztésű sörök osztályában. 1842-ben „született”, a csehországi Pilsenben. Minőségének elérésében nagy szerepet kaptak a bajor serfőző mesterek is. A Pils 1872-ben lett divatos sör Berlinben, és így lett előbb a németek, majd egész Európa egyik legkedveltebb söre¹⁰. A pilseni aranyszínű, illatos, virágos bukéval, lágy és elegánsan száraz, világos sör. Alkoholtartalma 4-5%.
2. Nevezetes alsó erjesztésű sör a **Bock sör** is. A XIII-XIV. században „született”, Alsó-Szászországban. Nevét **Einbeck** településről kapta. Valószínűleg eredeti neve Beck volt, csak a bajor akcentus változtatta Bock-ká.
3. A **Dry Beer**, az Amerikai Egyesült Államokban és Japánban népszerű száraz sör. Rendkívül tiszta, semleges ízű, tulajdonképpen teljesen jellegtelen **Lager**. Egyetlen tulajdonsága, hogy oltja a szomjat.¹¹
4. **Marzen/Októberfest**, Münchenből származó Lager, (mely ismeretes Októberfest sörként is). Neve a márciusra utal¹². Közepesen testes, csábítóan édes-malátás ízű sörök. Színviláguk a narancsostól a vörösrézig terjed, alkoholtartalmuk minimum 5%.

Keverék eljárással készülő sörök

1. Búzasör (Weizen/Weissbier/Wheat)

Amint már írtam, vannak olyan sör fajták is, amelyekben keveredik az **alsó-** és a **felső erjesztésű** sörök készítésének egy-egy eleme, ilyen a **búzasör is**. Ez eredetileg egy felsőerjesztésű sörfajta, de a jobb érés érdekében alsóerjesztésű élesztőt is adnak hozzá. Valószínű, hogy a bajor kolostorokban jóval előbb készítették búzasört, mint árpasört, csak akkor még nem elegyítették a két gabona malátáját.

A szűretlen bajor búzasört Hefe Weizennek, a szűrtet pedig Kristall Weizennek hívják. A búzasör fogyasztásának külön szabályai vannak: fontos, hogy lassan töltsük ki a ferdén tartott pohárba, mert itt nagyobb a túlnyomás a palackban, mint az árpasör esetében. Kitöltés után pedig a szűretlen söröknél az üveg aljára leszállt üledéket fel kell keverni és szintén a pohárba tölteni. Mindig akkora poharat válasszunk, amekkora az üveg, mert egyszerre kell kitölteni. A szűretlen és szűrt fehér búzasör 4-7 Celsius, a barna búzasört 8-12 Celsius fokon célszerű szervírozni. A sörben levő széndioxid kipezsegtetése érdekében néhány szem rizst szokás szórni, amitől kemény, magas hab keletkezik. A hab fékezése és a sörben levő ízek kiemelésére szokás frissen szelt citromkarikát, vagy szeletet tenni a sörbe.

2. A **Gőzsör (Steam Beer/Dampfbier)** az előzőekkel ellentétben alsó erjesztéssel készül, de a felsőerjesztésű sörökre jellemző hőmérsékleten, 16-21 °C erjesztik. A gőzsör az USA-ban alakult ki. A magas hőmérsékletű erjesztés oka az, hogy kialakulásakor a születő Amerikai Egyesült Államokban még nem igazán lehetett hűtőberendezéshez, vagy jéghez jutni, ezért csak így tudták megoldani a készítést. A gőz elnevezés egyébként erre a XIX.sz-i készítési technikára utal. A gőzsör az aranysárgától a borostyánszínűig terjedő, lágy aromájú sörfajta, melynek alkoholtartalma 4-5%.

¹⁰ Fontos jellemzői az igen magas komlótartalom, és a tartós habkorona, valamint, hogy főzés ideje 12 óráig tart, amelyet 6 hetes érlelés követ.

¹¹ Szerintem, ihatatlan!

¹² A hűtő apparátók megjelenése előtt, ez volt az utolsó hónap, amikor még sört lehetett főzni, melyet a nyár folyamán hideg pincékben tároltak. Amikor szeptember végén az új sört elkezdtek főzni, a megmaradt márciusi söröket fesztiválokon fogyasztották el. Így alakulhatott ki a müncheni Októberfest is