



## FAKTA OM KONG CARL SOMMERØL



### Kong Carl Sommerøl kort fortalt

Kong Carl Sommerøl var Norges første sommerøl brygget med innslag av hvetemalt og var det nærmeste man kom en norskprodusert weissbier. Det ble utviklet og produsert av Moss Bryggeri (etablert 1838 og i sin tid Norges nest eldste bryggeri) på nitti tallet. Sommerølet tappes på klare flasker av typen long neck, som er gode å holde i hånden på varme sommerdager og som gjør at den lyse, gyldne og forfriskende fargen kommer til sin rett.

Kong Carl Sommerøl gjenoppstod i mai 2012 og er brygget i tråd med oppskriften for den originale utgaven fra Moss Bryggeri. Sommerølet er basert på samme type resept som sin "bror", standard Kong Carl som kommer på grønne long neck flasker, men oppleves som en smule lettere og en anelse mer forfriskende i sommervarmen.

Kong Carl Sommerøl er en øl av type pilsner med 4,7 % alkohol. Som sin originale forgjenger fra Moss Bryggeri er sommerølet anno 2012 basert utelukkende på kvalitetsråvarer og er brygget etter renhetsloven av 1516. Sommerølet er, sammen med andre kjente øltyper fra Moss Bryggeri, en del av Moss bys flytende kulturarv.

**Den spesielle kombinasjonen av hvetemalt og byggmalt samt utsøkt tsjekkisk Saaz edelhumble gir ølet en spesiell rund og fin smak, fyldig skum og frisk aroma. Kong Carl Sommerøl er lettdrikkelig og dermed den ultimate tørsteslukker på varme sommerdager, samtidig som det har smakstyngde nok til å kunne stå seg godt til både grillmat og havets delikatesser.**

Lik Mossepilsen, Moss Juleøl og standard grønn Kong Carl, som ble relansert i henholdsvis mars/november 2009 og april 2010, har Kong Carl Sommerøl blitt til som et ekte dugnadsprosjekt mellom Mosseølets Venner og Varnaveien Mineralvann AS, med tillatelse fra rettighetshaver Widar Salbuvik og med faglig støtte fra Berentsens Bryggerhus og Brewcon. Distributør og salgskanal er Varnaveien Mineralvann AS v/brødrene Johnny og Terje Arnesen.



## Hvor Kong Carl Sommerøl produseres

Kong Carl Sommerøl produseres på lisens hos **Berentsens Bryggerhus** i Egersund.

Etablert så langt tilbake som 1895 har dette femte generasjons familiedrevne bryggeriet stolte tradisjoner på linje med Moss Bryggeri. Berentsen har et meget moderne bryggerianlegg med en kapasitet på fem millioner liter i året, og har en av Norges beste tankparker. Sylinderkoniske tanker med kjøling (CCT) i rustfritt stål gjør at Berentsen slipper å flytte ølet mellom tankene gjennom hele modningsfasen. Dette resulterer i et mindre stresset øl, som ytterligere forbedrer kvaliteten.

Innehaver er Harald Berentsen. Hans sønn, Fred Berentsen, og kollega Ole Martin Solli har begge utdanning som diplombrygger ved Skandinavisk Bryggerhøyskole i København. I tillegg har seniorbrygger Rune Gabrielsen hovedansvaret for bryggerhus og gjærhus. Han har 35 års erfaring innen bransjen fra både tidligere Tou Bryggeri i Stavanger og Berentsens Bryggerhus.

## Malt

Kong Carl Sommerøl inneholder **hvetemalt** og **pilsnermalt** (byggmalt). Spesielt hvetemalten gir Kong Carl Sommerøl en unik signatur som skiller den fra den store massen og gjør at Kong Carl Sommerøl er en pilsner med tilnærming mot øl av typen **weissbier**.

Hvetemalten kommer fra Tyskland.

Pilsnermalten blir produsert hos Bairds i Skottland.

## Humle

Humlen som benyttes er kvalitetshumlen **Saaz** fra Tsjekkia.

Denne humletypen går under kategorien **edelhumle** (ofte kalt nobel- og mercedeshumle). Dette gjelder spesielt Saaz som er mer kostbar enn de typer som ofte brukes hos store volumbryggerier. Saaz benyttes derfor vanligvis kun i øl av premium type og det betyr at man omtrent aldri vil oppleve Saaz i et typisk billigøl. Saaz er lav på alfasyre (stoffet som gir bitterhet) og har en meget behagelig aroma. Denne humlen er for øvrig en viktig bestanddel i et av verdens mest kjente øl – **Pilsner Urquell fra Tsjekkia**. Saaz benyttes også i Mossepilsen, standard Kong Carl, Moss Juleøl og Moss Konventionsøl.

## Gjærtype

Kong Carl Sommerøl er brygget på en gjærtype av **Weihenstephan-slekt**. Denne gjæren er av bayersk avstamning og en av verdens eldste gjærstammer.

## Vann

Vannet er kommunalt, men av meget god kvalitet. For sikkerhets skyld filtreres vannet gjennom et sandfilter med aktivt kull i tillegg til et poleringsfilter. Vannet fra Egersund er særdeles ”bløtt”, og bløtt vann er et viktig grunnlag for et godt øl.



## Produksjonsmetode

Kong Carl Sommerøl er et undergjæret øl (pilsnertype) produsert etter den tradisjonelle langsomme metoden (**slow brew**, slik som slow food). Den er brygget i henhold til den tyske **renhetsloven av 1516**, som tilsier at ølet skal brygges kun på malt, humle, gjær og vann. Berentsen bruker altså ingen form for raske løsninger i bryggingsprosessen slik som de store volumbryggeriene gjør (disse benytter gjerne turbogjæring basert på tilsatte glukoseliknede sukkerarter, lager konsentrat etter high-gravity metoden og blander ut ølet med vann rett før tappingen med den følge at halvparten av det du drikker aldri har vært med i prosessen). Berentsen bruker heller **ingen hjelpestoffer** eller andre kjappe metoder underveis, ølet står sine **minimum** 6 fulle uker på tank, hvor gjæringen og modningen foregår på ”den gamle måten”.

## Pasteurisering

Kong Carl Sommerøl blir skånsomt pasteurisert på lav temperatur for å bevare ølets spiss og aroma.

## Filtreringsmetode

For å få et klart, flott øl filtreres Kong Carl Sommerøl både gjennom et tallerkenfilter så vel som et trapfilter.

## Flaskeetiketten

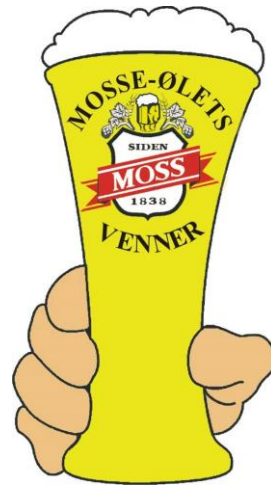
Designet av en ekte mossing - Geir Fevang fra Ide-Media AS (som også har designet Mossecognacen). Frontetiketten er basert på samme motiv som den originale Kong Carl Sommerøl. Garvede mosseøl-patrioter og ølkjennere landet rundt, som satte pris på Kong Carl Sommerøls unike weissbier tilnærming, vil sikkert huske igjen dette motivet fra før.

## Mosseølets Venner

Mosseølets Venner (**MØV**) ble stiftet i **1995** og har som hovedformål å bringe godt kvalitetsøl basert på historiske oppskrifter fra Moss Bryggeri til byens innbyggere. Moss har en lang og unik historie som både bryggeri- og brenneriby i norsk sammenheng og besitter dermed en flytende kulturarv i betydelig omfang (et godt eksempel er Morsa Aquaviten). MØV har som oppgave å forvalte den etiske siden av den bryggerirelaterte delen av kulturarven, dvs. passe på at de riktige reseptene og råvarene blir benyttet i produksjonen i henhold til gamle Moss Bryggeris ånd, så vel som å utvikle nye spennende øltyper.

MØV skal kort og godt sørge for å forsyne ekte Mossepatrioter og andre øl-elskere med reale smaksrike brygg som er en klasse over all mulig billig skvipøl og volumøl på markedet.

# Mosseølets Venner



**KONG CARL SOMMERØL**

- brygget på tradisjoner -