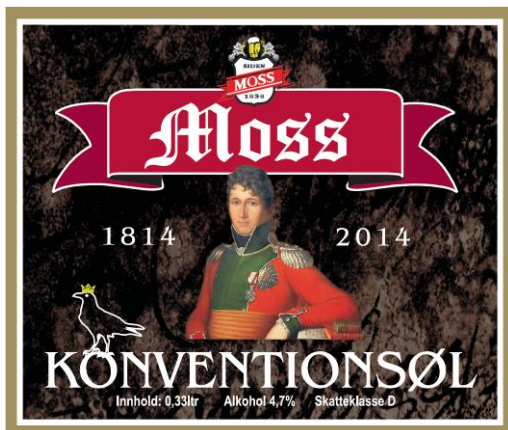




## FAKTA OM MOSS KONVENTIONSØL



### Moss Konventionsøl - kort fortalt

I **august 1814** var Moss i sentrum for en svært viktig historisk begivenhet for landet vårt. På **Konventionsgaarden** ved Moss Jernverk greide norske statsråder med kong Christian Frederik i spissen å få ratifisert **vår ferske grunnlov** fra Eidsvoll 17. mai. Dette reddet grunnlaget for gjenreisning av Norge som selvstendig nasjon, og holdt svenskene på riktig side av grensa.

Moss Konventionsøl er tilegnet 200-års jubileumet for denne **Mossekonvensjonen**, som for øvrig er en del av det landsomfattende Grunnlovsjubileet i 2014. Ølet er spesiallaget med tanke på den betydning konvensjonen hadde, da kun råvarer av premium type er benyttet.

Konventionsølet ble **lansert mars 2014** og er brygget i tråd med rike tradisjoner fra **Moss Bryggeri, anno 1838**, i sin tid landets nest eldste bryggeri etablert bare et par tiår etter vår egen grunnlov.

**Moss Konventionsøl** er et spesialbrygget lagerøl på **4,7 %** med tilnærming mot øltypene **Helles og Märzen** som er meget populære i Syd-Tyskland og Østerrike. Den kjennetegnes med sin gyldne farge, maltrikdom og utsøkte humlearoma med avdempet bitterhet og gode fylde. **Moss Konventionsøl** er utelukkende brygget av premium råvarer, slik som førsteklasses pilsner-, münchen- og krystallmalt samt utsøkt aromahumle av typen Saaz, også kalt edelhumle.

Som sine forgjengere fra Moss Bryggeri er Konventionsølet brygget etter renhetsloven av 1516.

Lik de andre mosseøl-typerne som produseres, **Mossepilsen, Moss Juleøl og Kong Carl** i original og sommerøl utgave, har Moss Konventionsøl 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 Brygghus og Brewcon. Distributør og salgskanal er Varnaveien Mineralvann AS v/brødrene Johnny og Terje Arnesen.



## Hvor Moss Konventionsøl produseres

Moss Konventionsøl produseres på lisens hos **Berentsens Brygghus** 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 utdannelse som diplombrygger ved Skandinavisk Bryggerhøyskole i København. I tillegg har seniorbrygger Rune Gabrielsen hovedansvaret for brygghus og gjærhus. Han har 35 års erfaring innen bransjen fra både tidligere Tou Bryggeri i Stavanger og Berentsens Brygghus.

## Malt

Moss Konventionsøl inneholder **pilsner-**, **münchner-** og **krystallmalt** (alle er byggmalt). Det er spesielt maltsammensetningen som gir Moss Konventionsøl dens unike signatur. Maltrikdommen er kjennetegnet for brygg av typene Helles og Märzen og det gir Konventionsølet en skikkelig pondus med gylden farge.

## 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, Kong Carl og Moss Juleøl.

## Gjærtype

Moss Konventionsøl 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

Moss Konventionsøl 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

Moss Konventionsøl blir skånsomt pasteurisert på lav temperatur for å bevare ølets spiss og aroma.

## Filtreringsmetode

For å få et klart, flott øl filtreres Moss Konventionsøl både gjennom et tallerkenfilter så vel som et trapfilter.

## Flaskeetiketten

Designet av en ekte mossing - Geir Fevang fra Ide-Media AS. Geir har også har designet etiketten til alle de andre øltypene våre og, ikke minst, etikettene til mosse-cognacen ”Christian Frederik Cognac” (samt dens jubileumsutgave for 2014).

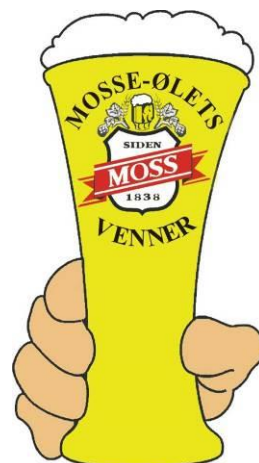
Frontetiketten på Moss Konventionsøl har, lik som cognacen, et bildemotiv av kong Christian Frederik, kongen som var meget sentral under Mossekonvensjonen i august 1814.

## Mosseøllets Venner

Mosseøllets 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 skvip og volumøl på markedet.

Mosseøllets Venner  
Mars 2014



# Mosseølets Jenner



## MOSS KONVENTIONSØL

- brygget på tradisjoner -