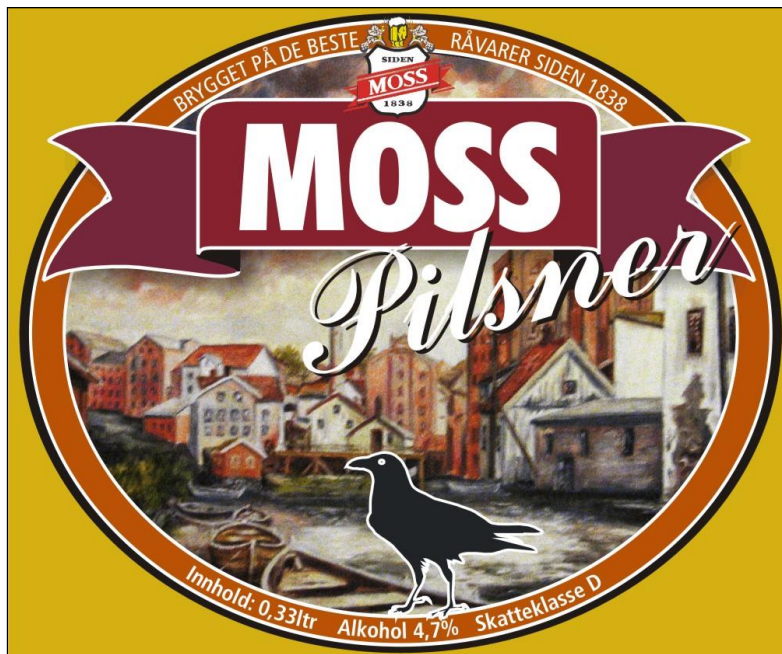




FAKTA OM MOSSEPILSEN



Original
MOSSEPILS
-for ekte patrioter



Brygget etter originale oppskrifter fra gamle Moss Bryggeri, ivaretar denne Mossepilsen en bryggerihistorie med røtter helt tilbake til 1838. Lik sine forgjengere er den produsert på førsteklasses pilsnermalt og utsøkt tsjekkisk Saaz-humle. Dette gir ølen en frisk og fyldig smak med god karakter.

Denne Mossepilsen ble gjenskapt gjennom et tett samarbeid mellom Mosseølets Venner, Varnaveien Mineralvann, Berentsens Brygghus og rettighetshaver Moss Bryggeri AS.

En takk rettes til den som holder denne flasken i hånden og nyter dens innhold - den er laget for ekte patrioter!

Produsert av:
Berentsens Brygghus AS, Egersund

Best for:
Se korken

Markedskontakt:
+47 51 49 14 60

Mossepilsen kort fortalt

Dagens Mossepils er basert på oppskrifter fra gamle Moss Bryggeri, etablert 1838, og som i sin tid var Norges nest eldste bryggeri. Mossepilsen har dermed sine røtter over 170 år tilbake. Den er sammen med andre kjente øltyper fra MB en del av Moss bys kulturarv på lik linje med Morsa-akevitten.

MøV har som oppgave å forvalte det etiske ved denne flytende kulturarven, dvs. passe på at de riktige reseptene og råvarene blir benyttet i produksjonen i gamle Moss Bryggeris ånd, så vel som å utvikle nye spennende øltyper. MøV sørger derfor for å forsyne ekte Mossepatrioter med godt øl.

Selve signaturen til Mossepilsen, og andre pilsnertyper fra MB slik som Kong Carl, Moss Sommerøl, Moss Jubileumsøl etc., er bruk av kvalitetsråvarer. Dette gjelder spesielt edelhumlen Saaz.

Mossepilsen har blitt til som et ekte dugnadsprosjekt blant entusiaster i Moss: Moss Bryggeri AS (mossepatrioter og -investorene Widar Salbuvik/Jørgen Paulsen), Mosseølets Venner og Varnaveien Mineralvann AS. Mossepilsen ble relansert i mars 2009.

Hvor Mossepilsen produseres

Mossepilsen produseres på lisens hos Berentsens Brygghus i Egersund, etablert 1895. Dette er et familiedrevet bryggeri i femte generasjon med stolte tradisjoner slik som Moss Bryggeri. De har et meget moderne bryggerianlegg med en årskapasitet på fem millioner liter og har Norges beste tank park. Med sylindrekoniske tanker med kjøling (CCT) i rustfritt stål slipper de å flytte ølet fra tank til tank gjennom hele modningsfasen. Dette resulterer i et mindre stresset øl, som ytterligere forbedrer kvaliteten.

Mosseøllets Jenner

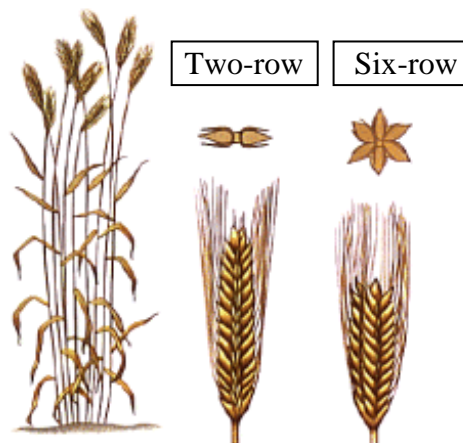


Innehaver av Berentsens Brygghus er Harald Berentsen. Hans sønn, Fred Berentsen, sammen med Ole Martin Solli, har tatt sin ett-årige utdanning som Diplom Brygger ved Skandinavisk Bryggerhøyskole i København i 2008. I tillegg har senior brygger Rune Gabrielsen hovedansvaret for vårt brygghus og gjærhus. Han har 35 års erfaring innen bransjen fra både Tou bryggeri og Berentsens Brygghus.

Distributør og salgskanal er Varnaveien Mineralvann AS v/brødrene Terje og Johnny Arnesen.

Malt

Malten er av skotsk type og blir produsert hos Bairds i Skottland. Den er en pilsner-malt, og ingen andre typer malt blir brukt i Mosseølet. Det brukes en maltet *two-row barley* som er den beste typen bygg som kan brukes. Det finnes enda bryggerier som bruker maltet *six-row* barley, som er et billigere alternativ. En six-row vil ikke gi like godt utbytte og smak som en two-row.



Vi sier ofte da at malten som er benyttet i Mossepilsen er utvalgt helt ned på kornaks-nivå.

Humle

Humlen som benyttes er utelukkende kvalitetshumlen Saaz fra Tsjekkia. Dette er en edel-humle (ofte kalt Mercedes-humlen) som er mer kostbar enn den humle som store volumbryggerier bruker. Den benyttes derfor som oftest kun i premium-type pilsnere, slik som Mossepilsen.

Saaz humlen er lav på alfa-syre (stoffet som gir bitterhet), og har en behagelig aroma som passer særdeles bra i pils. Den friske aromaduftet i Mossepilsen er typisk for Saaz.

Denne humlen ble også brukt av verdens første pilsnerbryggeri – Urquell fra Plzeň i Tsjekkia. Saaz-humle brukes i deres *Pilsner Urquell* den dag i dag.

Gjærtype

Gjærtypen er tysk og er spesialavlet for pils-typer produsert hos Berentsen.

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 nesten definisjonen på en god pilsner.



Produksjonsmetode

Mossepilsen produseres etter den tradisjonelle ”langsomme” metoden. Berentsen bruker ingen form for raske løsninger i bryggingsprosessen. Berentsen har klart å optimalisere hele prosessen slik at dette ikke er nødvendig. De bruker ingen hjelpestoffer eller andre metoder underveis, så ølet står minimum sine fulle 6 uker på tank, hvor gjæringen og modningen foregår ”på den gamle måten”.

MERK: Store bryggerier som Ringnes og Carlsberg brygger etter high-gravity-metoden med en eller annen form for turbo-gjæring basert på glukoselignende sukkerarter for å få rask volumproduksjon. Det vil si at ølet brygges som et konsentrat og blir blandet ut med vann før tappingen. Det betyr at minst halvparten av det du drikker ikke har vært med i bryggingsprosessen...

Pasteurisering

Mossepilsen blir skånsomt pasteurisert på lav temperatur for å bevare ølets ”spiss” og aroma.

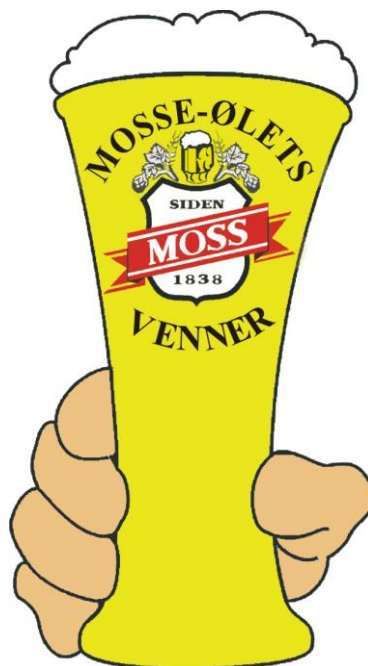
Filtreringsmetode

For å få et klart, flott øl filtreres ølet både gjennom et ”tallerken”-filter så vel som et trap-filter.

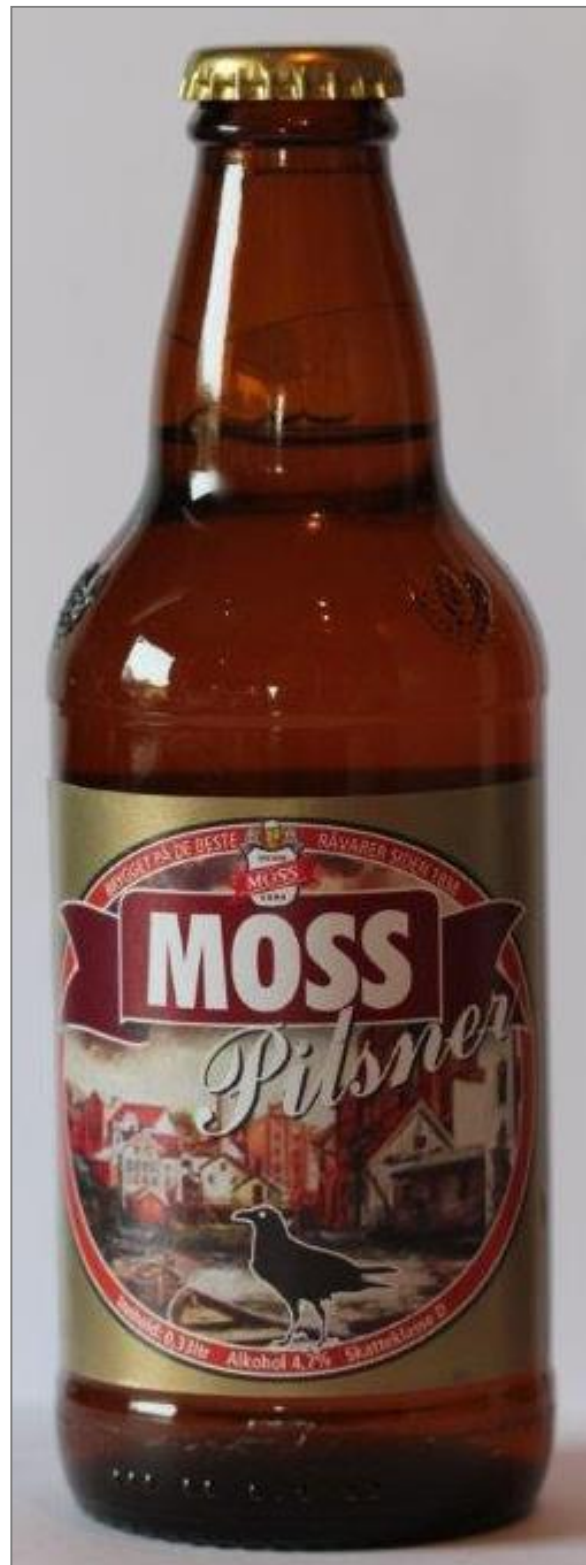
Mossepils-etiketten

Designet av en ekte mossing – Geir Fevang fra Ide-Media AS. Bakgrunnsmotivene er fra et maleri fra Mosseelva sett fra utløpet og oppover i retning fossen. Man kan skimte mølla og Moss Bryggeri på bildet. Maleriet er malt av mossingen Per Fevang (Geirs far) og er fra 70-tallet.

Mosseøllets Venner
Mars 2009



Mosseøllets Jenner



MOSSEPILSEN

- brygget på tradisjoner -