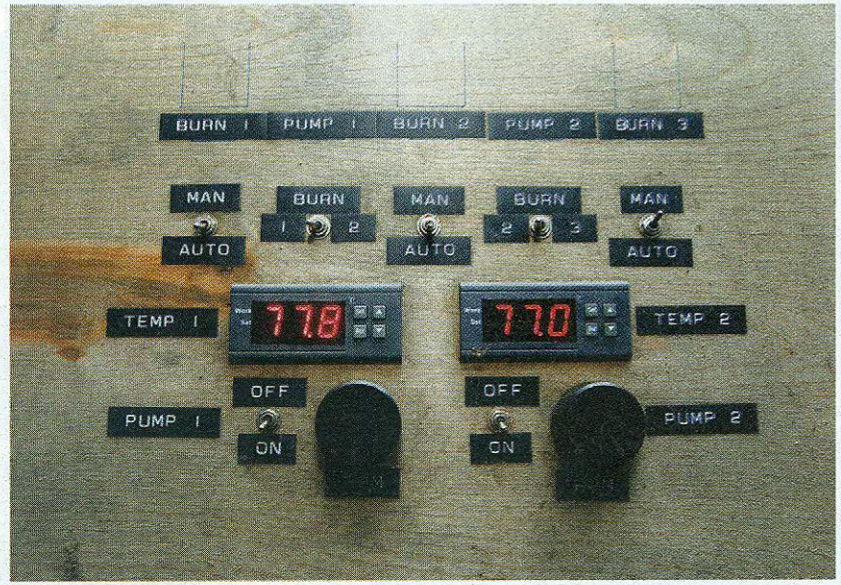


Kan du styre din temperatur og tiden - så kan du brygge øl, siger Erik Borg. Her ses hans egen temperaturstyring, som er i brug, når der brygges øl.



At få 100 liter øl i kog kræver høj varme. Erik Borg anvender gas, som kan fyre godt op under kedlerne.



Råvarerne skal være i orden, når du brygger øl. Erik Borg sætter pris på, at han ved, hvilke råvarer der er anvendt i den øl, han drikker.



Sort uheld er en tyk, sort stout, som er resultatet af en bryg-dag, som gik lidt galt. Øllen endte med at smage ganske godt - næsten som portvin.

VIL DU I GANG?

Det koster ikke en formue at komme i gang med at brygge øl. Du kan få simpelt udstyr med en såkaldt startpakke til omkring 1000 kroner. Det er ifølge Erik Borg en god måde at komme i gang på. Med en startpakke kan du brygge dit første øl i en stor gryde i køkkenet.

- Derfra får man så lyst til at starte selv helt fra bunden med malt, advarer Erik Borg med et smil.

Hvis du vil i gang som håndbrygger, er det vig-