

## Smagstilsætning i praksis

Det kan være interessant at eksperimentere med forskellige smagstilsætninger, men det er ofte svært at vurdere hvor stor en mængde af et givent krydderi man skal benytte, for at opnå et fornuftigt resultat.

Kjeld Erlandsen gav i sin "*Hjemmefremstilling af øl*" fra 1970 nogle forslag og beskrivelser, der kan være udmærkede at bruge som udgangspunkt for egne forsøg.

### **Røllike og porse:**

Det er begge urter, der har været brugt i stedet for (*eller sammen med*) humle. Røllike indeholder garvesyre og virker fældende på æggehviteproteiner. Det farver også grønt. Ved tilsætning ved urtkogning af 5-10 g pr. 20-25L giver det øllet en gulgrønlig farve. Porse er meget stærkt smagende og bittert. 3-5 g pr. 20-25L er tilstrækkeligt.

### **Kommen og ingefær:**

Er også stærke krydderier. Kommen bruges hele og skal kun koges med i urten i 5 minutter. Der bruges 5-10 g pr. 20-25L.

Ingefær er stærkt, og smagen bliver stærkere, jo længere det koger med. Som en specialitet til mørkt øl bruges ingefær mest, idet der skal være meget maltekstrakt. 5-15 g pr. 20-25L koges med i 10-15 minutter.

### **Lakrids:**

Anvendes til øl af portertype. Af rigtig tyk lakrids bruges der 5-15 g pr. 25L. Kvantum afhænger af malten, der bruges. Det fordrer en meget kraftig malt med bl.a. karamel-malt eller branket sukker. Lakridsrod kan også anvendes, 50-60 g tilsættes urten og koges med i 30 minutter.

### **Anis:**

Sammen med lakrids bruges anisfrø. ikke stjerneanis, da det giver smag af "Kongen af Danmark" bolsjer. Anis er nogle små frø, der sammen med lakrids tilsættes med 3-5 g pr. 25L. Det kan øges til 10 g pr. 25L, men man må her prøve sig frem.