15
nov 2016

Den Stora Smakresan 2016 - Mariestads Kolsvart Inlandspilsner

Skribent: **Vin & Matguiden**

Nu är det dags igen för en ny spännande Smakresa med Mariestad! För tredje året i rad ger sig Mariestads bryggmästare Richard Bengtsson ut för att söka inspiration.

Den här gången åkte bryggmästare Richard Bengtsson tåg och fann inspiration till nya Mariestads Kolsvart Inlandspilsner på den svenska Inlandsbanan. Mariestads Kolsvart Pilsner är hans variant på en av världens äldsta ölstilar - Schwarzbier.

Mariestads tidigare Stora Smakresor, som ni säkert minns, har gått med kanalbåt på Göta Kanal och senast med Ostindiefarare längs Sveriges västkust. Nu var det alltså dags för en spännande resa med ett av Sveriges äldsta fungerande ånglok.

https://www.youtube.com/watch?v=¡Peus2PRQc8

Vad är en svart pilsner, Rickard?
-Mariestads Kolsvart Inlandspilsner är min version av Schwarzbier, ett av de äldsta ölen man känner till. Redan för 2800 år sedan drack man Schwarzbier i sydöstra Tyskland. Färgen kommer från hårt rostad malt och ska vara svart som kol. Samma färg som en stout, men där slutar liknelsen, istället har stilen kallats Schwarzbier ?en svart pilsner?. Mina första bekantskaper med det här mörka brända lagerölet var när jag som ung bryggarstudent utforskade Berlins krogar. Men under den här resan letade jag inspiration till min version av Schwarzbier bland ånga, Storstup och svart kol.
Hur smakar din svarta pilsner?
? Min variant har inslag av kaffe och lakrits. Humlen är Magnum, Perle och Tettnanger. Kockar från föreningen Årets Kock har följt med på tågresan och smakat Mariestads Kolsvart Inlandspilsner. Vad tycker de om pilsnern?
Jimmi Eriksson, Årets Kock 2016, föreslår Kolsvart Inlandspilsner till mustiga höstgrytor, stekt och grillat kött, en riktig lagspelare som är gott till mycket. Filip Fastén, Årets Kock 2014, tycker att smaken är frisk och torr trots att den mörka färgen får oss att tro att det är en stout.

Thomas Sjögren, Årets Kock 2015, har skapat härliga rätter som passar till Kolsvart Inlandspilsner. Recepten kommer inom kort här på Vin & Matguiden.

FaktaMariestads Kolsvart Inlandspilsner kommer att finnas i en specialupplaga på 2000 st. De är på 75 cl styck och har för hand etiketterats och signerats av bryggmästaren. Den 1 december släpps de på Systembolagets beställningssortiment.Utseende: SvartDoft: Aromatiskt brända toner med inslag av kaffe och lakritsSmak: En frisk torr smak med maltiga brända toner.Malt: Pilsnermalt, Mu?nchnermalt, BlackmaltHumle: Magnum, Perle och Tettnanger

BryggningMäskning sker under 155 minuter med ett utdraget infusionsförfarande där en rast hålls på 100 minuter vid 64 grader för att omvandla så mycket stärkelse som möjligt till förjäsbartsocker. Resultatet blir en torr kropp på ölet.Jäsning och lagringMariestads Kolsvart Inlandspilsner är en underjäst mörklageröl. Jäsningsperioden inleds med huvudjäsning som varar i sju dygn vid 13 °C. Därefter sker mognaden i lagertank under fyra veckor vid ?1 grad celsius. RiktvärdenStamvörtstyrka P°: 11Alkohol vol. %: 4,8Restsockerhalt vikt %: 2Färg: 93Humlebeska EBU: 30Bryggmästare: Richard Bengtsson

Här ser du hela hela filmen!

https://www.youtube.com/watch?v=t6DOn5u8DN4&feature=youtu.be