

KÉZMŰVES SÖR A PINCÉBŐL

Valami habzik Fóton

Egyre jobb sörök készülnek Magyarországon, de ez nem kizárólag az „ipari” főzdek érdeme. A közel ötven kis sörfözde egyik legismertebb tagja a *Fóti Kézműves Sörfözde*, mely bár 20 éve nyitotta meg a kapuit, de igazán csak az utóbbi két évben vált híressé.

A hazai gasztrorradalom nyertesei – az alkoholos italokat tekintve – először a borászok voltak, őket követték a pálinkafőzők. Manapság egyre több sörfesztivált rendeznek, ahol a nagy sörgyárak helyett a kisebb sörfözdek mutatkoznak be. Az egyik legnépszerűbb főzőmester, Gyenge József 1992-ben kezdett főzni. Gépeit a pincében tárolja, és ha a palackozó nem lenne az udvaron, senki nem hinné el, hogy a családi ház legalsó szintjén az ország legerősebb sörei készülnek.

HA ÁRPA NINCS, AKKOR SÖR SINGCS

Regényeket lehetne írni arról, hogy két sör közt milyen íz- és minőségbeli különbség lehet, de egy valami biztos: a sör malátából készül, a maláta pedig árpából.

– A malátához az árpát három napon keresztül áztatják, utána öt-hat napon keresztül csíráztatják, majd megszáritják, letörlik a csírárt, és még jó hat hétig pihentetik – magyarázza Gyenge József, a Fóti Kézműves Sörfözde tulajdonosa. – A végeredmény ugyanúgy fog kinézni, mint az árpa, annyi különbséggel, hogy a malátában olyan enzimek jöttek létre, amelyek nélkülözhetetlenek a sörfőzéshez. Csak gabonából képtelenség lenne sört készíteni. Persze nem mindegy, hogy a maláta honnan érkezik, Fóton például most a szlovák „gyártmányra” esküsznek, de többször előfordult, hogy magyar malátából főztek. A maláta tonnája egyébként 300 és 900 euró között van, 100 liter sörhöz pedig nagyjából 20 kilóra van szükség.

A CEFRÉZÉS

A ledarált maláta átkerül a főzőházba, ahol három óriási, rozsdamentes acélból készült üst áll – egyből a pince bejáratánál.

– Az első üst a cefréző, aminek az alján van egy bronz szűrőlemez. Ez a tartály 650 literes, itt kezdődik a főzés. 400 liternyi 65 fokos vizet készítünk be, amihez hozzájön durván 120 kiló ledarált maláta – meséli Gyenge úr. – A cefrézés lényege, hogy a maláta keményítőjéből malátacukrot készítsünk. Különböző cukrok vannak: vannak erjeszhető, és nem erjeszhető cukrok. A sörfőzésnél nyilván az a lényeg, hogy minél több erjeszhető cukrot nyerjünk, ehhez viszont precízen be kell tartani a hőmérsékletet. A cefre nagyjából másfél-két óra alatt cukrosodik el, ezt követi a cefreszűrés. Amikor kikapcsolják a keverőt, a tartály aljára leül egy réteg durva, egy réteg finom, és egy adag lisztes dara. Ezeken, és a bronz



MI AZ A BALLING-FOK?

A sörfőzők nem alkoholfokban beszélnek a sörökről, hanem Balling-fokban, amely a sörle erjesztés előtti szárazanyag tartalmát jelölő mértékegység. Azt mutatja, hogy száz liter sör hány liter cukrot tartalmaz.

Egy átlagos sör amúgy 11–12 Balling-fokos.

szűrőn keresztül szűrődik le a sör, egyenesen a második tartályba.

A vissamaradt malátatörkölyből amennyit csak lehet még, meleg vízzel kioldanak, és ezt is átengedik a második tartályba – ezt a folyamatot szaknyelven másolásnak hívják. A másolás utáni maradékot Fótról szarvasmarhák és lovak takarmányozására adják el.





KOMLÓZÁS, HŰTÉS

A második tartályban álló szűrt sörlének nagyjából 10–12 százalékos a cukortartalma.

– Ehhez a léhez adjuk hozzá a komlót – folytatja Gyenge úr. – A komló a sör alapvető fűszere, ezzel lehet szabályozni a keserűségét. Mi itt Fóton sok komlót használunk, erős söroket főzünk. A komlóforralás legalább másfél órán keresztül tart, ennyi időre biztosan szükség van, hogy a fűszeres íz beleoldódjon a sörlébe, illetve besűrűsödjön a lé. Ha ez megtörtént, akkor szűrés nélkül, egy egyszerű szivattyúval átengedjük a levét a harmadik tartályba. A forró seprőt itt is le kell választani, de ez most nem szűréssel történik. A harmadik tartályba, azaz az örvénykádba kifejezetten nagy sebességgel (65 liter/perc) nyomják a sört, ahol középen egy kúp keletkezik, aminek a tetején „kiválik” a seprő. Az örvénykádban még jó 40 percet ülepszik a lé, amit ezután egy hőcserélőt érintő csövön át engednek az erjesztőtérbe. A hőcserélő a 95–100 fokos sört lehűti az erjedés ideális hőfokára. A sörlévet két lépésben hűtik. Első körben csapvízzel, második lépésben pedig az erjesztő pincében található jégvíz tartállyal, melyben 0 °C-os víz van.



ERJESZTÉS, ÁSZOKOLÁS

A sör erjesztése élesztő hozzáadásával történik, ami a malátacukrot szén-dioxiddá és alkohollá bontja. Fóton leginkább az úgynevezett alsó erjesztésű sörök készülnek, ami annyit jelent, hogy a főerjedés 8, az utóerjedés pedig 2 °C-on történik. (A felső erjesztésű sörök 20 °C-on erjednek.)

– Két termünk van, összesen 15 darab 2300 literes tartállyal – meséli a sörfőző mester. – A melegebb teremben 8–9 napig erjed a sör, a másodikban pedig még két hétig. Az alap, pils típusú sörünk nagyjából három hét alatt készül el, amiből ugye a főzés alig 8 óra. De ez csak az alapsörünk. Van olyan sörünk, amit hat hétig érlelünk, sőt van egy, amit még közel fél évig. Ez a Hammurapi álma, és évente csak egyszer készítjük. Jelenleg a Hammurapi Magyarország legerősebb söre, a Balling-foka 20, az alkoholja pedig 9% felett van. Ijesztőn hangozhat, hiszen átlagosan 4–5 százalékos alkoholja van egy sörnek, ám a fóti főzde egyik legnépszerűbbje, a Keserű Méz is 6,2%-os alkohollal bír. (Melyet egyébként idén júniusban palackoztak először.)

Az erjesztés akkor ér véget, amikor a sörlé tetejére ülő hab összeesik, ezt a sörszleng fickósörnek hívja, és egy átlagos sörivő aligha inná meg. Az ászokolással, azaz az utóerjesztéssel éri el a sör azt az ízt és állagot, amit megszokhattunk. Fóton nem mindent sört szűrnek le mielőtt üvegbe vagy hordóba töltik, de a Pilst igen, mert ott maga a fajta megköveteli, hogy szép, tiszta, tükrös legyen a végeredmény.

HOBBIFŐZŐBŐL LETT PROFI

Gyenge József már középiskolásként sört főzött, bár akkor még csak kísérletezett.

– Gyerekkoromban a hobbi volt a sörgyártás, szer-

KELL HOZZÁ PÉNZ
A gépeket tekintve ma nagyjából 40–45 millió forintba kerül egy sörfőzdét beüzemelni. Ebben benne vannak a vezetékek, a tartályok, de a palackozó például nincsen, illetve a hordók sem, aminek darabja 10 000 forint körül mozog.



MENNYI SÖR FOGY MAGYARORSZÁGON?
A nyolcvanas évek közepétől jött az aranykor, 1985-ben például 93 literrel ivott meg egy átlag magyar, míg a rendszerváltás után, 1990-ben mintha az egész ország ünnepelt volna: fejenként 105 liter fogyott. A sörfogyasztás azóta megcsappant, a KSH utolsó adata a 2010-es évre 66,4 liter/fő.

dánként kizavartam a nagymamát a konyhából, közöltem, ma hideget eszünk, és elkezdtem főzni – emlékszik vissza.

– Egyszerre nagyjából 15 litert csináltam. Volt két kiszuperált hűtőszekrényem, az egyik volt az erjesztőpince, a másik az ászokpince. 1992-ben, már felnőtt fejjel kezdtem gépekkel és főzdek építésével foglalkozni. A kilencvenes évek elején Magyarországon több mint 300 kis sörfőzde működött, ebből nagyjából 100-at én építettem.

Ma körülbelül 40–50 létezik. Gyenge úr külföldön is épített főzdeket, többek közt Oroszországban, Mongóliában és Üzbegisztánban, berendezéseket pedig értékesített Svájcba is. Főzni tulajdonképpen véletlenül kezdett, ha már ott voltak a gépek. A mai napig imád kísérletezni, sörfőzdéjéből került már ki barna sör is. Jelenleg hatféle sört főz: az alap pils típusút, egy gyömbérsört, a Keserű Mézet és a Hammurapi álmát, a Dupla Bakot, illetve a Hoppá! fantázianevű, kifeje-

zetten fesztiválokra készülő sört. A Keserű Méznek november végén palackozták az ünnepi változatát, melyből összesen 1500 liter készült – ezret már a palackozás előtt megrendeltek.

Az üzem kapacitása 2000 hektoliter, az utóbbi két évben évi 1000 hektolitert főztek. Jelenleg három ember dolgozik Gyenge úr mellett. A főzde söreit többnyire Budapesten és környékén csapolják (például a Szimpla kertben, vagy a Michelin csillagos Onyxban), de a tulajdonos azt mondja, bárki vihet belőle, ő csak messzire nem szállít.

Bár a söroket ő maga találja ki, magát mégis inkább borosnak vallja. – A sör a szakmám, a bor a hobbi – mondja, főzőmesterként viszont mindig is figyelt a sör minőségre. Idén például már két tartállyal öntött ki, mert a rossz árut nem adja el. – Ez kézműves dolog, néha van úgy, hogy nem jön össze minden – magyarázza. – Két saját sör között is érzem a különbséget, de hát gyakorlott kóstoló vagyok. A Hammurapit például hetente kóstolgom, mégis hogy áll az erjedése. Ehhez koriandert raktunk fűszer gyanánt. Nálunk minden sör fűszeres, erősen komlózott, és magas az alkoholja. A Fóti Kézműves Sörfőzde söreit idén több mint húsz fesztiválon mutatták be, a palackozott Keserű Mézet pedig a legtöbb sörszaküzletben árulják. – Mivel gépeket mostanság nem nagyon vesz senki, így inkább a főzéssel foglalkozom – mondja Gyenge úr. – És szerencsére a siker sem marad el!

ŐK IS JÓK:

Békésszentandrási Sörfőzde
Amiket érdemes kipróbálni:
Black Rose, Meggyes Sör

Csobánkai Kézműves Sörfőzde
Amiket érdemes kipróbálni:
A jó éjjeli portás, Pastor Ale

Palóc Sör
Amiket érdemes kipróbálni:
Palóc vörös, Palóc búza

Fencsik Tamás

Elérhetőség: Fóti Kézműves Sörfőzde
2151 Fóti, Fáy sétány 34.