****

**Ölbloggaren Johan Lenner föreläser på Nolia Beer:
” En bra suröl behöver tid”**

**Johan Lenner, som utsetts till Sveriges bästa ölbloggare, kommer till Nolia Beer 20-21 oktober för att prata om suröl, varför det blivit så populärt och hur viktigt tid är för att få till ett bra suröl. Alla som kommer till ölmässan kan också höra honom tala om svensk bryggerihistoria.**

Till årets Nolia Beer, som hålls 20-21 oktober på Nolia i Umeå, kommer en av Sveriges bästa ölbloggare – Johan Lenner.

– Vi har fantastiska föreläsare under årets mässa som alla ingår i inträdet. Förutom Johan Lenner har vi sommelieren och författaren Michel Jamais samt även Darren Packman från Beer Studio, säger Sussi Wikström, projektledare på Nolia Beer.

Johan Lenner, som är ordförande i tävlingsjuryn för årets mässöl, kommer under mässan att berätta om den svenska bryggerihistorien, men också om suröl.

Den kände ölbloggaren pekar på att Sverige nu har fler kommersiellt aktiva bryggerier än någonsin tidigare, mindre än 30 år efter den historiska bottennoteringen av antalet bryggerier. Han ser flera förklaringar till bryggeriexplosionen.

– Att gemene man har fått ett större intresse för lokalproducerad mat och dryck. Men man ska se nyktert på det hela. Även om det finns över 300 bryggerier i Sverige är det fortfarande ett fåtal bryggerier som gör en väldigt stor volymandel av ölen som vi dricker och det är långt ifrån alla dessa nya bryggerier som faktiskt erbjuder en stabil försörjning åt sina ägare, säger Johan Lenner.

Förutom brygghistorik är det kunskapen om suröl som gör Johan Lenner till en av landets mest intressanta ölföreläsare.

Han vet vad som gömmer sig bakom det svepande begreppet och kan reda ut vad som finns inom denna trendiga del av ölfamiljen, med medlemmar som lambic, geuze, oud druin, gose, berliner weisse, och flamländsk rödöl.

Han tror sig veta varför det blivit så uppskattat.

– Det är en kombination av många faktorer. Dels ett sorts nyhetens behag då det är nytt för många konsumenter, samtidigt som många bryggerier börjat satsa på den här typen av öl. Det har gjort att utbudet blivit bättre.

Johan Lenner berättar att suröl skiljer sig på ett fundamentalt sätt från lager och ale.

Samtidigt förklarar han att det finns gemensamma faktorer som kolsyran och alkoholhalten, vilket gör att man får helt nya smakupplevelser samtidigt som en del aspekter är bekanta.

**Vad kännetecknar smakmässigt en suröl?**– Att den har en syrlig grundsmak och, oftast, en mycket låg beska. Jag tror faktiskt inte det går att hitta fler gemensamma faktorer än så. Det finns en stor smakbredd bland surölen.

**Vad skiljer sig bryggtekniskt åt från andra typer av öl?**– Det beror på vilken typ av suröl man gör, men gemensamt för alla är att man välkomnar bakterier i sin vört. När man brygger lager och ale gör man allt för att hålla dem borta, medan vid bryggningen av suröl antingen tillsätter dem själv eller ser till att de naturligt förekommande bakterierna får gro. Det är nämligen bakterier som bildar syran.

**Vad krävs för att en suröl ska vara riktigt bra?**

– Tid! En riktigt bra suröl kräver betydligt längre kontakt med jäst och bakterier än en vanlig öl för att bli riktigt bra. Det finns förstås också typer av suröl som blir bra på ganska kort tid, men de i mitt tycke allra bästa typerna tar något år på sig. Därmed inte sagt att en suröl automatiskt blir bra bara för att man låtit den jäsa i två år, säger Johan Lenner.

För mer information, kontakta:

Susanne Wikström, projektledare

+46 (0)90 8888621

+46 (0)70 278 17 03

susanne.wikstrom@nolia.se

*Nolia Beer arrangeras av Nolia AB och är Norrlands egen ölmässa. Den hålls för andra gången 20-21 oktober 2017 i Umeå. Nolia Beer bjuder på livebryggningar, provsmakningar, föreläsningar samt mingel för besökaren och möjligheten att skapa eller öka sina nätverk. På mässan hittar man mikrobryggerier, ölimportörer, bryggerier, bryggmästare och delikatessföretag. Här kan besökare också shoppa tillbehör och allt annat som behövs för att börja brygga hemma.*