

I går släppte Systembolaget julölen.

Det är rekordtidigt och ölen är rekordmånga: över 80 stycken.

Vår ölskribent Åke Alvin har testat dem och korat julens tio bästa öl.

God jul för ölvänner

1 Ölvisholt Jólabbjör Smoked Bock. 6,5 %, 33 cl, 27:90 kr.
Ett fullständigt ljuvligt öl. Beskan är nedtonad och kolsyran sparsam. I stället fylls gommen av en len sötma som bryts av en perfekt avvägd rökighet. Inte mitt förstaval som matöl, men helt underbart att sitta och smutta på.



2 Nils Oscar Kalasjulöl. 5,2 %, 33 cl, 19:80 kr.
Det här väljer jag till julbordet. Med humlesorterna cascade, fuggles och saaz har bryggaren lyckats kombinera det bästa av tre världar: citrusfräschör, söt knäckighet och stram elegans. Flera sorters mörk malt bidrar till ett komplext och mycket bra matöl.



3 Jämtlands julöl. 6,5 %. 50 cl, 28,20 kr.
Julafoton är Kalle Anka, Karl-Bertil Jonsson – och Jämtlands julöl. Det här är en favorit som varje år lyckas kvala in på min tio-i-topp-lista. Ett öl med mycket karaktär som matchar de flesta av julens rätter.



4 Mysingen Midvinterbrygd. 6 %, 50 cl, 31:90 kr.
En mörk julale som tar ut svängarna med generösa doser av julkryddor där kryddnejlika dominerar. Ett kul alternativ som fungerar både med och utan mat.



5 S:t Eriks Orange Imperial Porter. 9 %, 33 cl, 32:90 kr.
Bryggmästare Jessica Heidrich har experimenterat med drivor av apelsinskal i det här ölet. Resultatet är över förväntan. Apelsinchoklad i flytande form. Mums!



6 Sigtuna Midvinterblot. 8 %, 33 cl, 23:10 kr.
Ännu en stark porter gjord på samma bryggeri som apelsinvarianten härintill, men av en helt annan karaktär. Här bjuds brända toner och en mycket snygg, helt torr och lång eftersmak.



7 Nääs Mörk Lager Julöl. 5,3 %, 33 cl, 23:40 kr.
I år behöver man inte gå över ån efter julöl. Östgötska Nääs Gårdsbryggeri skippar julkryddor och kladdig julölssötma och satsar på ett elegant, fylligt, mörkt lageröl med lång, härlig efterbeska. Delikat till julmaten.



8 Jacobsen Golden Naked Christmas Ale. 7,5 %, 75 cl, 59:90 kr. Carlsberg gör mestadels ointressant industriöl, men det finns kunskap kvar i företaget. Det här är en mycket läcker ale av det söta slaget som fyller gommen fullständigt.



9 Sigtuna Winter IPA Organic. 6 %, 33 cl, 19:90 kr.
Citrusmakande amerikansk humle är högsta mode i ölvärlden sedan flera år. Jag tycker nog inte att den hör hemma i julöl, men här är citrusbeskan återhållsam och snyggt balanserad av en fin sötma. Ekologiskt.



10 Slottskällan Winter Eko. 4,5 %, 33 cl, 19:80 kr.
Mörk lager med finstämda rostade toner. Ett bra matöl, dessutom ekologiskt och med sympatiskt låg alkoholhalt.

Alkoholritt alternativ
Mikkeler Drink'in the snow. 0,3 %, 33 cl, 16:90 kronor.
Detta är nog världens godaste alkoholfria öl. Smakerna avlöser varandra fint: brända toner, citrus, sötma och en bra efterbeska. Så gott att man nästan glömmar att det är alkoholfritt.



Budgetalternativ

I fjol gick det att hitta riktigt anständiga fynd för så lite som 13 kronor för en halvlitersburk. Så är det dessvärre inte i år. Det bästa jag kan rekommendera för ansträngda plånböcker är **Eriksberg Julöl**, 5,6 %, 50 cl, 17:80 kronor. Ett mörkt,

välbalanserat och felfritt lageröl som inte skämmer ut sig på julbordet.

Vill du ha ett sötare julöl funkar klassikern **Three Hearts Julöl**, 5,3 %, 50 cl, 16:80 kronor. Här finns russin och dadlar i smaken, men inte mycket beska.



I stället för glögg

Liefmans Glühkriek. 6 %, 75 cl, 58:50 kronor.
Tycker du också att glöggan är för sliskig efter ett par klunkar? Testa det här julkryddade körsbärsölet. Kan drickas kallt, men är godast varmt.



Andra ölnyheter i november

Förutom julölen släpps i dag ytterligare ett 30-tal öl. Här är mina två favoriter:

Bötet Barley Wine 2013, 9,1 %, 25 cl, 35,90 kronor.
Bra årgång av ett fantastiskt öl från Nynäshamn's ångbryggeri. Läckert att smutta på och helt underbart tillsam-

mans med dessertostar. Brukar ta slut rätt fort, så vänta inte för länge. Har du råd, så köp en hel låda och se hur ölet utvecklas av lagring.

Sigtuna Swedish Single Hop Pale Ale, 4,5 %, 33 cl, 27:90 kronor. Intresset för svensk humleodling har vaknat i takt

med den svenska bryggeriexplosionen. Mig veterligt är detta det första ölet på många decennier som bryggs på enbart svensk humle. Sigtuna har gjort ett gott fruktigt öl, men den svenska humlen har inte orkat ge ifrån sig någon beska att tala om. Kul experiment, hursomhelst, som lär

följas av flera. Bland annat är ett humleodlingsprojekt på gång i Vreta Kluster utanför Linköping.

Att se fram emot
Centralbryggeriet i Linköping fortsätter att övertyga. Den 21 november släpps **Folkes Röda IPA** och **Folkes**

Tjocke Stout, båda på 6 %, för 26:90 respektive 27:90 kronor.

IPA:n är det bästa öl jag smakat på länge. Stora mängder humle bidrar till en ljuvlig doft och en frisk, härlig smak samtidigt som beskan hålls på en välbalanserad nivå. Ovanligt lätttryckt för att

vara en IPA. Stouten är också fin med delikata chokladtoner och smaskig beska. Lite tunn i kroppen för att vara en stout – särskilt med det namnet – men ett öl som vinner i längden och som man gärna vill ha ett glas till av.

Åke Alvin

ake.alvin@corren.se