

Själarna bakom ölen

Namn: Peter Nilsson

Ålder: 57 år

Utbildning: Maskiningenjör på Pauliskolan i Malmö, logistik vid Örebro universitet och bryggeritekniker vid YH Ludvika.

Roll på Bryggeriet: Huvudbryggare sedan 5 år tillbaka.

Favoritöl: *What if?*

Hur hamnade du på Helsingborgs Bryggeri?

Min första kontakt fick jag när jag gick på Bryggeriutbildningen i Ludvika och fick vara praktikant på Bryggeriet. Jag blev genast förälskad och tänkte att det var precis ett sånt här bryggeri jag ville arbeta på i framtiden. När jag några år senare var bryggare på Österlens bryggarna, fick jag ett samtal från Rasmus där han bad mig komma upp för ett möte. Efter ett långt samtal fick jag veta att huvudbryggaren David Jones skulle åka tillbaka till England.

Två fantastiska månader senare, efter att ha arbetat intensivt med David, fick jag min önskan uppfylld och tog över som huvudbryggare.

Hur ser en arbetsdag ut för dig?

Det är väldigt varierande, men framförallt mycket städning och kontrollerande av ölen. De dagar vi brygger handlar det om att få fram en bra vört. Varje bryggning är olik den andra och kräver noga överblick. Andra dagar kör vi buteljeringslinan och storstädar. Den stora belöningen kommer när det ska provsmakas.

Vad är det bästa med ditt jobb?

Att få jobba fram ett recept, brygga och provsmaka resultatet. Det är fantastiskt att kunna översätta en vision till verklighet!

Vad gör du när du inte jobbar?

Jag läser mycket, främst historia, men såklart blir det en hel del faktaböcker om öl. Sen lyssnar jag mycket på musik (hård rock), som claim to fame så har jag nu varit på Sweden Rock Festival 15 gånger.

Vad är din bästa ölupplevelse?

Den absolut häftigaste upplevelsen var när vi fick guldmedalj för *Funky Monkey* och bronsmedalj för vår *Witbier* på *Stockholm Beer and Whisky*.

Vad är din sämsta upplevelse?

När jag fyllde 30 fick jag 30 olika öl från hela världen av min fru. En av dessa öl var en belgisk persikoöl. Efter två klunkar gick det inte mer, den första öl att någonsin hamna vasken.

Finns det någon ölsort som du skulle vilja se i sortimentet i framtiden?

Vi har hel del öl i vårt sortiment, men att få brygga en trappistöl hade varit spännande.

När smakar en öl från Bryggeriet bäst?

Hvergang! Men bäst smakar det nog när sonen går ner i min ölkällare och plockar upp nåt spännande, gärna lagrat, att dela på!

Vad är det sämsta?

Det som är viktigast; städning.



Vilka ölstilar, influenser, trender ser du just nu?

Det känns som att vi kommer gå tillbaka till våra ursprungliga ölstilar med en modern touch. De tokiga smakerna kommer att minska.

Ställ frågor till Peter

Peter kommer i fortsättningen i nyhetsbrevet att svara på alla dina frågor runt öl och bryggning. Skicka gärna in dina funderingar till

fragabryggaren@helsingborgsbryggeri.se