

Videnskaben bag øl

Efterårssemestrets sidste naturvidenskabelige foredrag i Taarup Forsamlingshus fortæller om videnskabelig tilgang til at brygge godt øl. Foredraget live-streames fra Aarhus Universitet.

Tirsdag den 19. november kl. 19.00 – 21.30

Der er kun adgang til foredraget med forud købt billet. Der kan købes kaffe og te i pausen.

Om foredraget:

Hos Carlsberg brygger de ikke kun øl – deres forskningslaboratorium har gennem årene også udviklet viden og nye teknikker som ikke kun har forbedret produktionen af øl, men som også har bidraget til forskning i bl.a. gær og klimatolerante planter.

Forelæser: Birgitte Skadhauge, forskningsleder ved Carlsberg Laboratorium og Erik Lund, brygmester ved Carlsberg Laboratorium.

Hos Carlsberg brygger de ikke kun øl – deres traditionsrige [forskningslaboratorium](#) har gennem årene udviklet viden og nye teknikker som også har forbedret produktionen af øl. Carlsberg Laboratorium har desuden bidraget til den grundlæggende naturvidenskab da forskere på laboratoriet har gjort flere store videnskabelige opdagelser – fx rendyrkningen af gær, udviklingen af pH-skalaen og den klik-kemi som Morten Meldal fik Nobelprisen for i 2022.

Der ligger en masse videnskab til grund for det gode øl, og i dette foredrag kan du dykke med ned i forskningen i og udviklingen af de ingredienser som bruges til ølproduktionen. Hør lederen af Carlsberg Laboratorium, Birgitte Skadhauge, og laboratoriets brygmester, Erik Lund, fortælle om forædling af byg og humle og hvordan man dyrker dem bæredygtigt.

Du vil også høre om hvordan spiring af byg – dvs. maltning – kan give forskellige maltyper med

forskellig smag. I Carlsberg Laboratorium arbejder de også på udviklingen af nye typer af gær som ikke danner alkohol, men stadig gærer. Disse nye gærtyper kan bruges til produktion af alkoholfrit øl uden at skulle anvende forskellige efterbehandlinger der kan påvirke smagen af øllet.

I foredraget vil du derudover få indsigt i den nyeste banebrydende teknologi inden for klimatolerante fødevarer. Teknologien bruges til at finde nye forbedrede egenskaber i planter som kan øge deres kvalitet eller udbytte under forskellige klimatiske forhold. Det er ikke kun forskning i nutidens planter der kan hjælpe med klimatilpasningen af fødevarer: hør om fundet af 2 mio. år gammelt DNA fra planter og træer i Nordgrønland som kan give indblik i hvordan fortidens planter tilpassede sig deres skiftende klima.

Under foredraget får du serveret små smagsprøver på fem udvalgte øltyper. Du smager dem én efter én efterhånden som de gennemgås i foredraget.