

INLEDNING





etiketter

KRISTINBERGS BRYGGERI





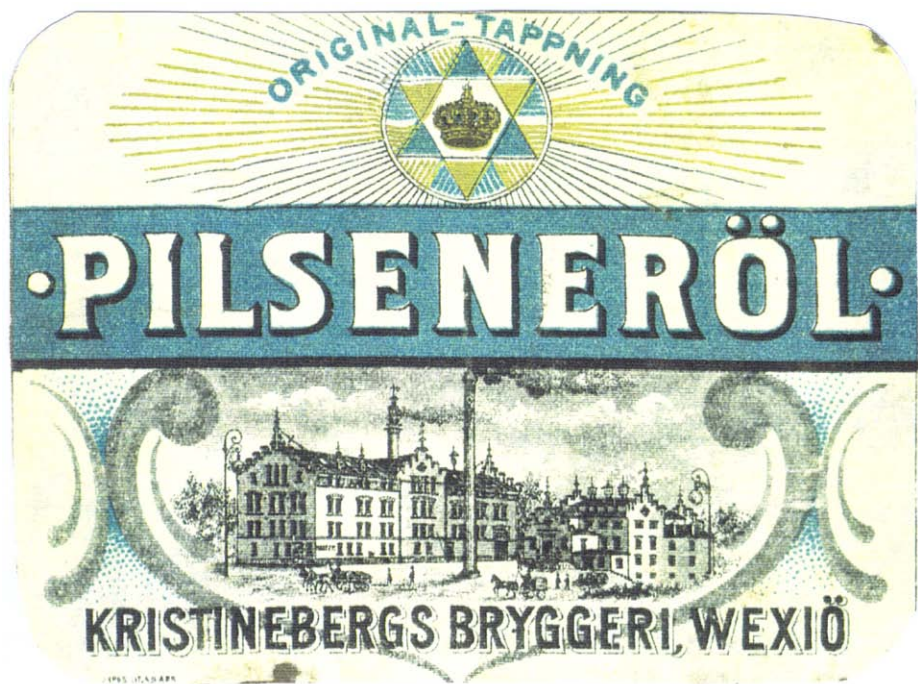












UNDERMÅLIG



ALKOHOLFRI

ÄPPLECIDER

INREGISTRERADT
VARUMÄRKE.

Endast
tillverkad af
naturliga äpplen

KRISTINEBERGS BRYGGERI
AKTIEBOLAG ••• WEXIÖ.

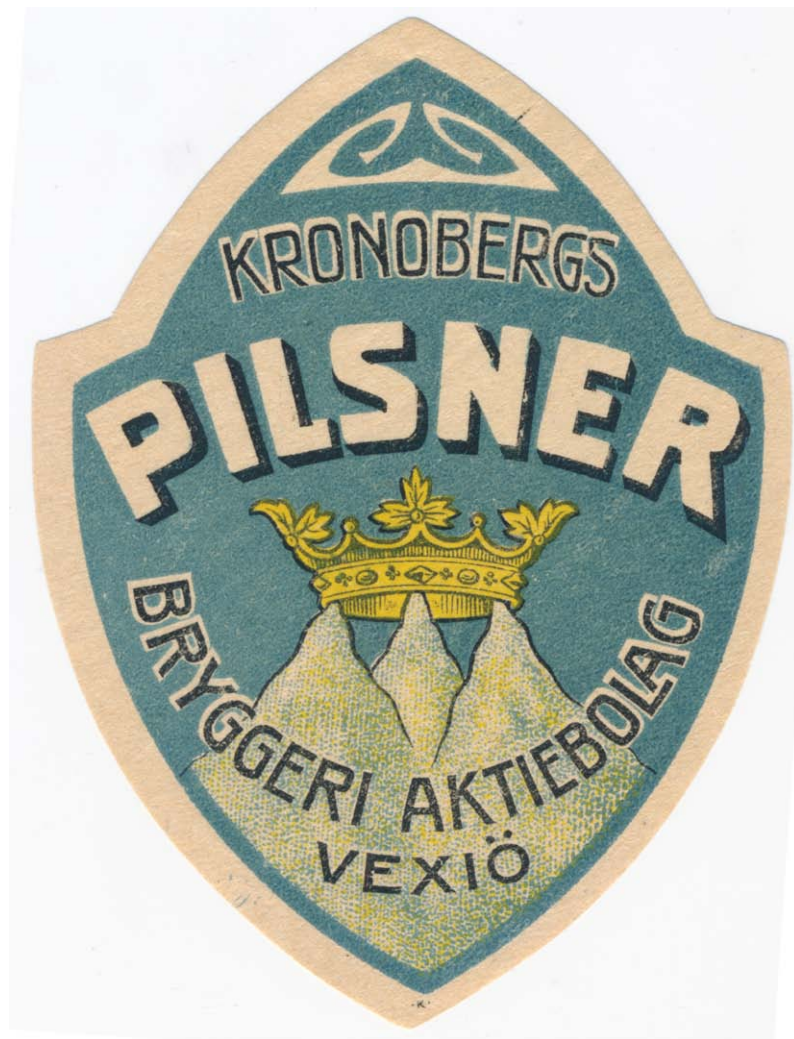
etiketter

KRONOBERGS

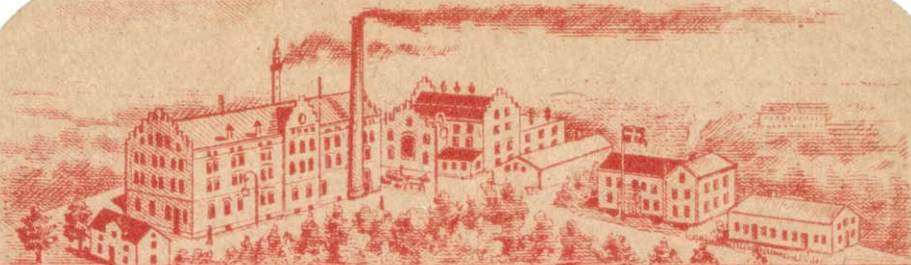
BRYGGERIAKTIEBOLAG











LAGERDRICKA



VARU- MÄRKE



KUNGL. HÖFLEVERANTÖR

KRONBERGS BRYGGERI AKTIEBOLAG
WEXIÖ

A. A. Jönssons Lith. & Kalligraf.





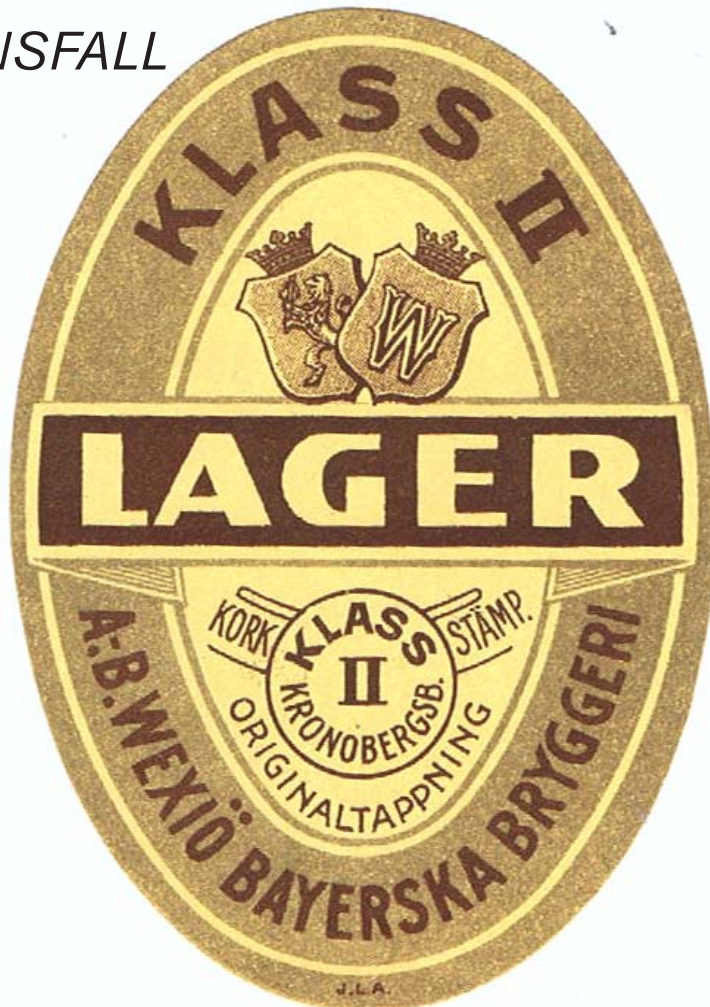
etiketter

WEXIÖ BAYERSKA BRYGGERI

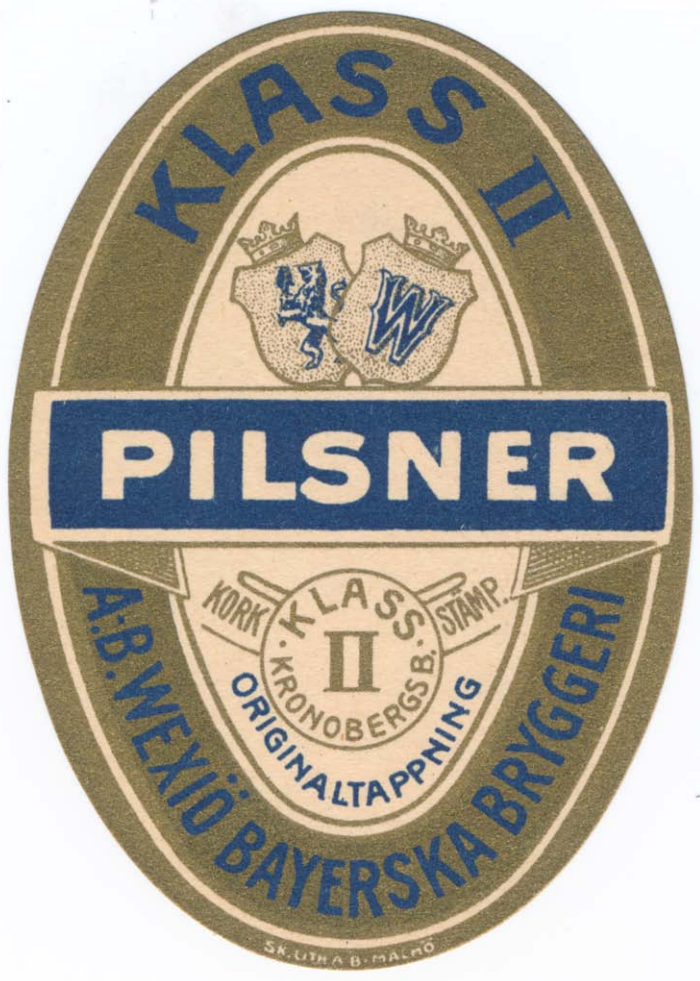
TILLVERKNINGSSTÄLLE KRONOBERGS BRYGGERI



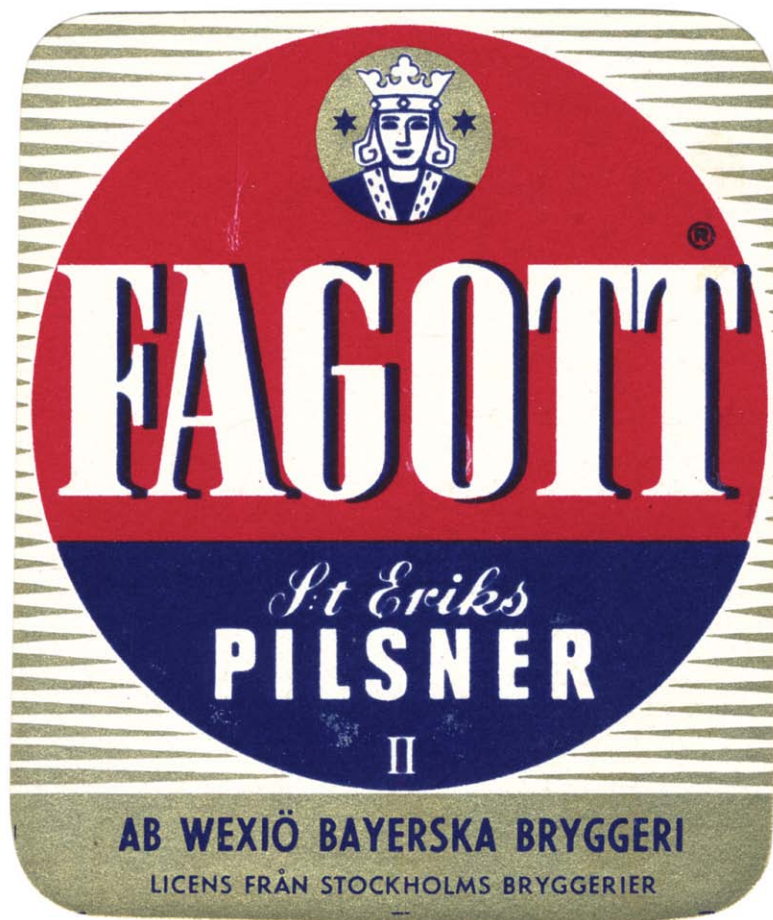
GRÄNSFALL











GRÄNSFALL



SIGFRID ÖL

KLASS III



AB WEXIÖ BAYERSKA BRYGGERI

SIGFRID ÖL

KLASS III



AB WEXIÖ BAYERSKA BRYGGERI

SIGFRID ÖL

LES MEMBRES DU JURY INTERNATIONAL DU CONCOURS MONDIAL DES BIÈRES 1958 ONT DÉCERNÉ À CETTE BIÈRE UN PRIX D'EXCELLENCE



AB WEXIÖ BAYERSKA BRYGGERI

SUÈDE

SWEDEN

BAYERSKA II LAGER ÖL

BRYGGT PÅ SPECIELLT TORKAT LAGERMALT, SOM GER EN VÖRT MED HÖG EXTRAKTHALT OCH LÅG FÖRJÄSNINGSGRAD. HÄRIGENOM FRAMHÄVDES LAGERÖLETS KARAKTERISTISKA AROMA.



AB WEXIÖ BAYERSKA BRYGGERI

BAYERSKA II A DIPLOM PILSNER

FRAMSTÄLLD AV FINASTE MALT SAMT HUMLE I
PLOMBERAD FÖRPACKNING UNDER FORTLÖPANDE
BIOLOGISK OCH KEMISK KONTROLL VID VÅRT
FORSKNINGSLABORATORIUM SAMT ENLIGT METOD
SOM UTARBETATS AV WEXIÖ BAYERSKA BRYGGERI



P R I P P — B R Y G G E R I E R N A A B





etiketter

**LÄSK OCH ANDRA DRYCKER
WEXIÖ BAYERSKA BRYGGERI**

TILLVERKNINGSSTÄLLE KRONOBERGS BRYGGERI







GRÄNSFALL



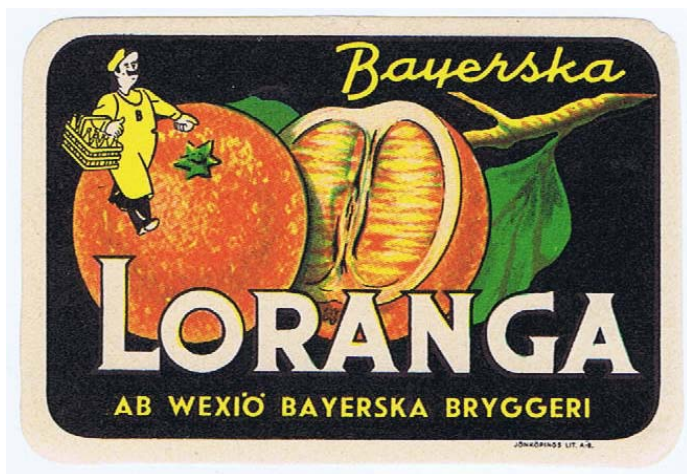
UNDERMÅLIG

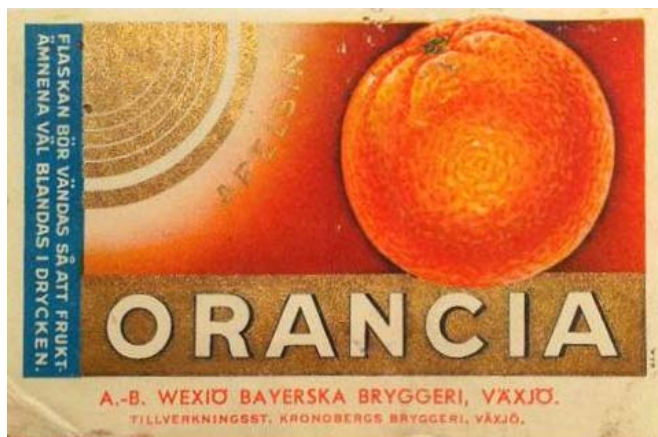




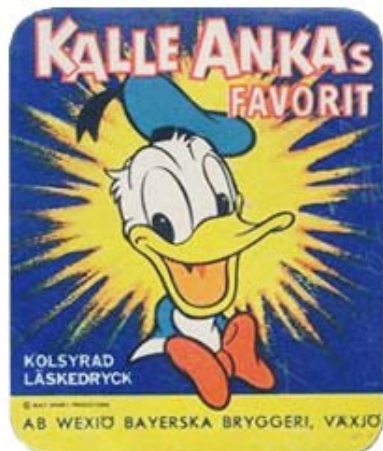












GRÄNSFALL 47

etiketter

ANDRA VÄXJÖBRYGGERIER

Solbackens bryggeri

Berings bryggeri

Räppe bayerska bryggeri

Värends bryggeri

Perssons bryggeri

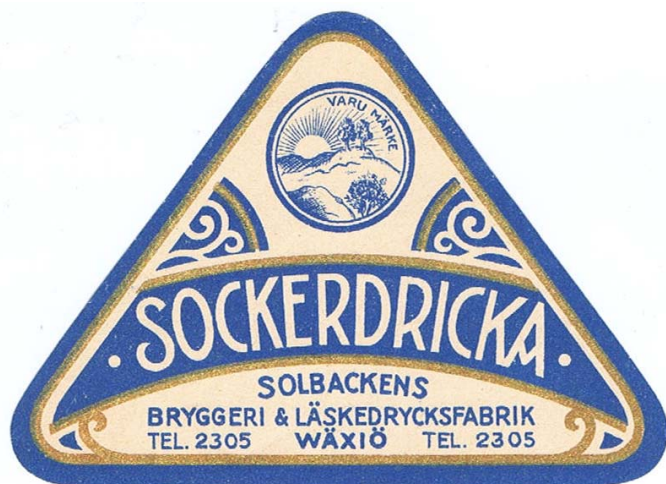


UNDERMÅLIG











KRISTINEBERGS BRYGGERI 1888-1970



1888 anlades Kristinebergs Bryggeri i Växjö av bryggmästaren C. H. Ohlsson från Malmö. Anläggningen uppfördes på det tidigare landeriet Christinebergs ägor. Redan första året kunde man sända ut sina produkter på marknaden. Tillverkningen var då 1000 kannor maltdrycker och mineralvatten per dag. Kristinebergs bryggeri blev snabbt känt för sina fina produkter och efter några års verksamhet utnämndes bryggeriet till kunglig hovleverantör.

1896 övertogs rörelsen av J.A. Knöppel från Stockholm som utvecklade Kristineberg till en av landets främsta bryggerianläggningar. Stora investeringar gjordes i nybyggnader och en mängd tidsenliga maskiner. Bryggeriet fick eget mälteri, tunnbinderi, snickeri, maskinreparationsverkstad, jästfysiologiskt och kemiskt laboratorium, elektricitetsverk, ny modern ismaskin med mera. Rymliga lagerkällare insprängdes i berget med behållare och direktpumpar till tappningsmaskiner i tapphuset. Kristinebergs bryggeri utgjorde en av de större industriverksamheterna i staden och med det näst största tillverkningsvärdet av dem alla. Under 1900-talets början var ett fyrtiotal personer anställda på bryggeriet.



1903 gjordes företaget till aktiebolag.

1909 rekonstruerades bolaget och firmanamnet ändrades till Kronobergs bryggeriaktiebolag.

1927 köptes Kronobergs bryggeri upp av Wexiö bayerska bryggeri. Efter sammanslagningen kvarstod Kronobergs bryggeri med sitt namn och hit koncentrerades hela det nya bolagets malt- och läskedryckstillverkning.

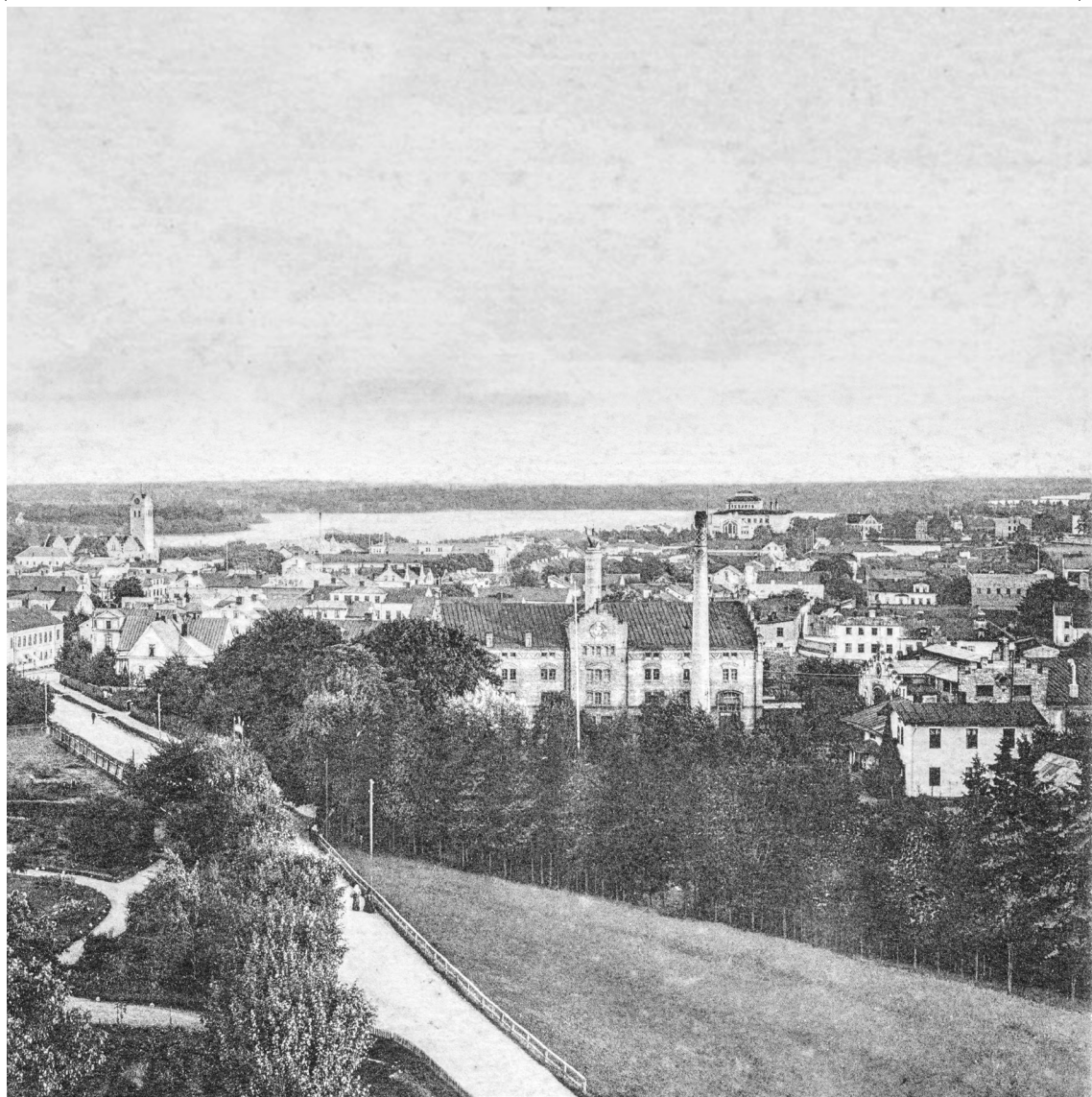
1956 införlivades Kronobergs Bryggeri med AB Stockholmsbryggerier.

1964 blir Kronobergs bryggeri en del av Prippbryggerierna AB.

1970 avslutas driften vid Kronobergs bryggeri.

Situationsplansskiss
över
stadsägan nr 3, Kristineberg,
Växjö.

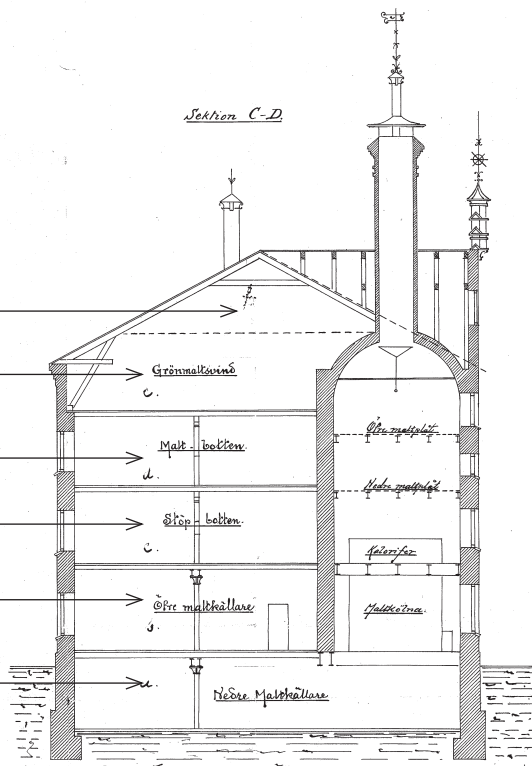




Mälteri och Bryggeri

Mältning och bryggning ägde rum i den byggnad som Kulturskolan har sin verksamhet i idag.

- f Vindsutrymme och förråd
- e Grönmaltsvind, Kornvind, Kallvattencisterner och Krossvind
- d Maltbotten och Vattencisterner
- c Stöpbotten och Stöpkar
- b Övre Maltkällare, Maskinrum och Bryggghus
- a Nedre Maltkällare



BRYGGERIPROCESSEN – kort beskrivning

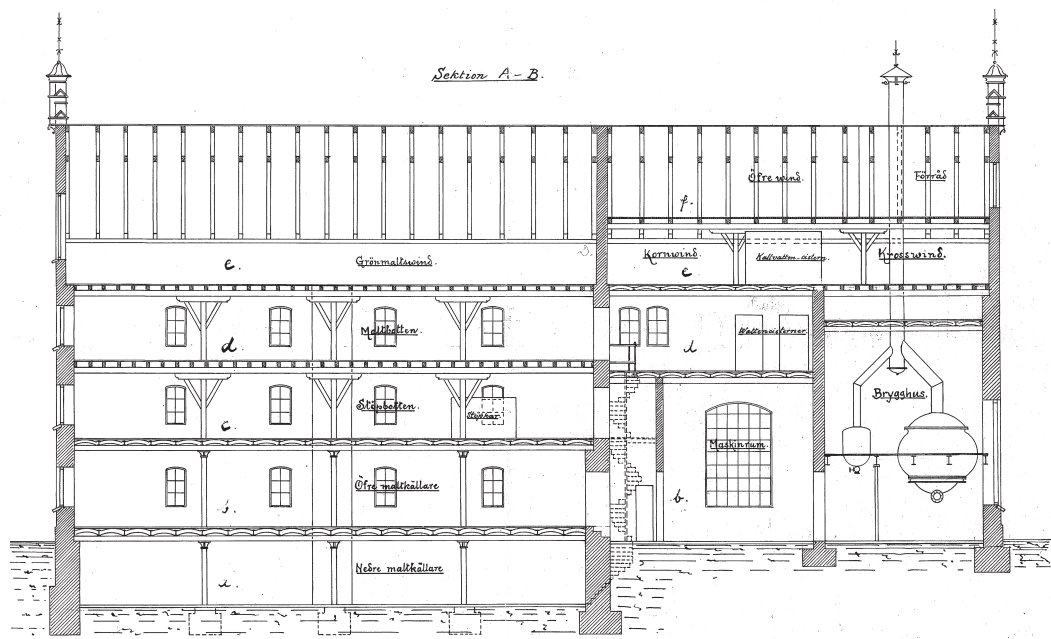
Vid tillverkning av öl är huvudingredienserna vatten, jäst och malt.

Malt framställs vanligtvis av sädeslaget korn som omvandlas i flera steg. Först blötläggs kornet för att det ska kunna gro, så kallad stöpning. Detta moment görs i stöpkaret och på stöpbotten.

Groning är nästa steg i processen. Det groende kornet, grönmaltan, vänds och luftas. Detta äger rum på grönmaltsvinden.

Efter groning sker kölning, grönmaltan utsätts för värme vilket stoppar groning i kornet. Målet är att behålla så mycket som möjligt av stärkelse i kornet. Grönmaltan breds ut på plåtar över en upphettad värmekälla. Detta utförs i maltkölnan. Maltkölnan fanns i det utrymme där Kulturskolans trapphus är idag.

— Kristinebergs Bryggeri ~ Nexjö. —



I nästa steg på krossvinden krossas malten till så kallad maltskrot. Sedan blandas malten efter olika ölsorters recept - ljus malt till ljus öl och mörk malt till mörk öl. Denna blandning upphetas därefter i maskpannan vilket ger så kallad vört.

I brygghuset kokas vörten som därmed renas från bakterier och vildjäst. Därefter sker nedkylning för att få rätt temperatur till jäsningen. Humle tillsätts för att ge ölen doft och smak.

Vörten pumpas över från brygghuset till jäs- och lagerkällaren. När temperaturen är den rätta tillsätts jäst. Detta görs för att omvandla det socker som finns i vörten till alkohol. Jäsningen påverkar också ölets karaktär, som kan vara söt eller torr. När jäsningen är färdig lagras ölet, då aromer och smakämnen kan utvecklas. Efter lagringen sker filtrering och eventuellt pastörisering.

När ölen bedömts och uppnått sin smak är det dags för tappning på flaska eller fat, vilket äger rum i tapphuset. Slutligen försluts flaskorna och etiketter klistras på.

Tapphuset

Jäsning, lagring och tappning gjordes i Tapphuset, vilket också innefattade Jäs- och Lagerkällaren. Byggnaden stod öster om mälteriet/bryggeriet.

1984 revs huset, men den höga stenfoten med delar av källarutrymmena finns kvar. Idag används platsen för parkering.

Under 1940-talet gjordes en tillbyggnad av Tapphuset. I nedre källaren inrymdes omklädningsrum, toaletter, elcentral och i övre källaren en matsal. På bottenplanet fanns skölj- och tapphall, utlastning, kylapparat och ett mindre kontor. Övre våningsplanet bestod av laboratorium, etikettförråd och lagerutrymme för tomglas med mera. I det nordvästra hörnet fanns ett hiss- och trappschakt.

