

Bygas er løsningen, når strømmen slipper op

Søgaards Bryghus i Aalborg valgte bygas, da bryggeriet skulle udvides med et destilleri.



Destiller Jack Chatwin holder øje med de dyre dråber i destillationskolonnen.

Foto Astrid Melkær Andersen

Tekst Henrik Andersen
Aalborg Forsyning
henrik.andersen@aalborgforsyning.dk

“Vi havde i forvejen en eldrevet dampgenerator, men kapaciteten var for lille til også at forsyne destilleriet,” fortæller chefbrygger Martin Rantzau. Og der var ikke mulighed for blot at købe en større eldrevet dampgenerator, fordi der ikke var strøm nok i nærheden.

“En udvidelse ville blive alt for kostbar, og en gasløsning er også mere omkostningseffektiv. Det fik os til at kigge i den retning.”

Ny stikledning med højt service-niveau

Selv om klokken kun er ni, har vi slået os ned i ‘Missing Bell’, bryghusets pub, med interiør fra en nedlagt engelsk landsbykirke. Den friskbryggede kaffe kan ikke helt fortrænge duften af malt og humle.

Destilleriet fra den tyske producent Carl Høgst.



Foto Astrid Melkær Andersen

Vi fortsætter samtalen om bygassen. Det var nødvendigt at etablere en ny stikledning for at få bygas nok til destilleriet. Opgaven blev løst af Aalborg Forsynings Gas-afsnit:

“De var i ekstrem grad service-mindede. Det var næsten uhyggeligt,” griner Martin. “Allerede under arbejdet med kravspecifikationen havde vi forsyningen med ind over, så vi fik det rigtige udstyr til bygas.” Gasselskabet træder også til med vejledning over for dampgeneratorleverandøren og fortæller, hvad det egentlig er, vi har fat i her. Der har været tale om dialog hele vejen, mener Martin, der også peger på, at gratis etablering af stikledningen er med til at gøre bygassen attraktiv til erhvervsformål i Aalborg.

“På el skal man nærmest afregne for hver centimeter kabel,” fortæller han.

Indkøb med udfordringer

Der var også udfordringer med at finde, indkøbe og installere gasforbrugende apparater, der er godkendt til bygas.

“Når du vil købe en bil, så henvender du dig til en forhandler, og det er vel ikke nødvendigt, at du er mekaniker for at få den rigtige bil?” spørger Martin, og svarer selv på spørgsmålet:

“Det er den oplevelse, vi har haft med hele destilleriet og i særdeleshed med dampkedlen. Vi skal bruge et destilleri og noget opvarmning. I princippet er det lige meget, hvor det kommer fra. Men selv om vi er et lille sted, skal man være voldsomt

god til at sætte sig ind i, hvad de enkelte leverandører har tænkt sig at levere. Eller rettere: Hvad de ikke har tænkt sig at levere!”

Martin fortæller videre om en dampgenerator, hvor de fysiske mål var større end oplyst. Og så var hullet i væggen til opstillingsrummet pludselig for lille.

“Der mangler i høj grad noget dialog og vejledning fra leverandørernes side. Når man køber en bil, regner man da med, at der er motor i den? Men vi skal blive meget bedre til at følge op på, om vi får det, vi har bestilt.”

Bygassens muligheder i bryghuset

Hvis indkøb af udstyr er en udfordring, er de til gengæld glade for bygassen hos Søgaards Bryghus. I





baggrunden gør ejeren Claus Søgaard opmærksom på, at de også bruger bygas i køkkenet. Men kan gassen bruges til mere?

“Vi er kommet med i Nordjysk Netværk for Bæredygtig Erhvervsudvikling. De har naturligt nok fokus på vores affaldsprodukt, masken: Den kan bruges til foder og måske også til menneskeføde på sigt. Men det har også været oppe at vende, om vi kan gøre noget ved alle de elektriske køleenheder, vi har. Og måske bruge gas i stedet for el. Men vi er ikke kommet videre med det endnu,” fortæller Martin.

Mod grønne horisonter

I dag er bygassen i Aalborg produceret af fossil naturgas. Aalborg Forsyning arbejder på at kunne levere grøn energi senest i 2030. Men hvad betyder grøn energi for et bryghus?

“Ud over at vi har et personligt forhold til, hvad der er rigtigt at gøre, så er vi også købmænd. Og godt købmændskab handler også om ordentlig forvaltning af vores ressourcer,” slutter Martin. □



Chefbrygger
Martin Rantzau med
dampgeneratoren.

Foto Astrid Melkær Andersen



De dyre dråber ses tydeligt bag glassene i destillationskolonne.

Foto Astrid Melkær Andersen

FAKTABOKS

Søgaards Bryghus ligger i Aalborg og er etableret i 2004. Bryggeriet er vokset fra et mikrobryggeri med et par typer øl til i dag at producere 24 forskellige slags øl.

150.000 liter øl løber der ud af hanerne hvert år. Fra starten var der tanker om at etablere et destilleri, men først i 2018 blev planerne til virkelighed.

I starten af 2019 kunne de første fade med Vindblæst Whisky sendes til mindst tre års lagring på øerne Livø, Egholm, Læsø og Fur. De samme øer, der har forsynet destilleriet med den økologiske maltbyg 'Odyssey' til whiskyproduktionen.

Søgaards destilleri er købt hos den tyske producent Carl, der har bygget destillerier siden 1869.

Dampkedlen er udstyret med en Riello gasbrænder til bygas.