



BRYGSHOPPEN

Kære Øl-abonnent,

Så er forårskassen endelig klar!

Endnu en gang er det leveringsproblemer i Belgien, som har forsinket kassen. Vi har derfor taget forskellige forholdsregler og håber fremover at kunne levere til tiden. Tak for tålmodigheden.

Abonnementskassen er denne gang mere broget end sædvanligt og byder på ikke mindre end syv forskellige bryg. Af de nye bryg er vi særligt begejstrede for at kunne præsentere en rigtig Oud Brune, dvs. en Brown Ale lavet efter gammel Flandern-opskrift. Det er en forførende kastanjefarvet Ale med et strejf af syrlighed, som det hører sig til i disse Gamle Brown Ales. Som modvægt har vi valgt to af de dejlige friske Golden Ales fra bryggeriet De Landtsheer. Det drejer sig om Malheur 8 og 10, som begge repræsenterer brygtypen Golden Ale på fineste vis.

Fra Brygshoppens faste sortiment har vi dels valgt Corsendonk Pater, som er en mere klassisk Brown Ale end Liefmans Goudenband – dog med mere frugt end det er tilfældet i de fleste klassiske Brown Ales – og dels Postel serien. Med afsæt i Postel Dobbelt, som vi altid har i sortimentet, har vi således hentet endnu to repræsentanter fra denne serie hjem, så der er en hel serie til den glade Postel gane.

Forårskassen ser dermed ud som følger:

4 stk Liefmans Goudenband 37,5cl
4 stk Malheure 8
4 stk Malheure 10

3 stk Postel Blond
3 stk Postel Dobbelt
3 stk Postel Triple
3 stk Corsendonk Pater

Vi har desuden en rest af Affligem Christmas Ale, som vi gerne vil tilbyde dig som abonnent til en fordelagtig pris. PRIS: 360kr/ks plus pant (normalpris: 456kr/ks plus pant). Til hver kasse følger en pakke med 100 stk ølbrikker.

I forb. m. køb af en kasse Affligem bryg kan det smukke glas erhverves for kun 25kr/stk (normalt: 35kr).

Tilbudet gælder så længe lager haves.

Som sædvanlig kan du få ekstrabestillinger bragt ud med abonnementskassen. Det eneste du skal gøre er at sende os din ekstrabestilling, hvorefter vi vender tilbage med en konfirmation og et samlet beløb, som du så kan skrive på indbetalingskortet eller overføre via banken.

Abonnementkasserne leveres i uge 14/15. Kan dog afhentes fra dags dato efter aftale.

RETURPANT: Hvis du har returpant til afhentning kan du enten fratække beløbet på indbetalingskortet (flaske 33cl: 1,00kr // kasse 24 stk: 16kr) eller bare stille panten frem, så noterer vi beløb og modregner det ved næste levering. Du kan til enhver tid henvende dig og få udbetalt evt. tilgodehavende.

Ved at betale vedlagte indbetalingskort rettidigt tilmelder du dig denne smagskasse og optages som abonnent, hvis du ikke allerede er det i forvejen. Du vil herefter modtage kassen i uge 51 (vi kontakter dig vedrørende levering) samt automatisk få tilsendt præsentationen af næste smagskasse.

De bedste hilsner & god fornøjelse,

BRYGSHOPPEN

Holmkærvej 102

DK - 8380 Trige

Tel: +45 8623 2623

GSM: +45 2223 3665

Fax: +45 8623 2613

jm@brygshoppen.dk

www.brygshoppen.dk



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse marts 2005



Indledende råd: Alle Brygshoppens Ales er eftergærede på flaske, hvilket betyder, at der kan forekomme bundfald. Vi anbefaler ikke, at de mørke Ales drikkes med bundfald – først og fremmest af æstetiske årsager. Hæld derfor den sidste tredjedel af øllene langsomt ud i glasset og stop når bundfaldet begynder at løbe til. Skænk og nyd dine Ales i glas, som kan rumme en hel øl med tilhørende skum.

Alle bundgærede Ales bør opbevares opretstående mindst 24 timer før indtagelse.

Liefmans Goudenband

Med Liefmans Goudenband rammer vi lige i traditionerne og ikke mindst diskussionerne. Først og fremmest fordi Goudenband ("det Gyldne Bånd") er en elsket bryg fra det traditionsrige bryggeri Liefmans, der i generationer har brygget både godt og interessant øl. Men også fordi der er mange meninger om denne bryg – både hvad angår smag og brygtype.

Bryggeriet blev grundlagt i 1679, familien Liefmans ejede og drev bryggeriet fra 1770 til 1905, hvorefter flere kulturpersonligheder havde papirer på det, indtil bryggeriet Riva for et par årtier siden overtog driften. (Riva er i øvrigt bryggeriet bag Vondel, en Brown Ale vi havde med i septemberkassen sidste år). Bryggeriet Liefmans har en meget markant gærstamme (karakteristisk smagsspor), og er uden tvivl det mest succesrige bryghus, som laver frugtøl på Brown Ale (af Oud Brune typen) fremfor som vildtgæret øl (også kaldt Lambik).

Ser vi på brygtypen så hører Goudenband til de såkaldt 'gamle Brown Ales'. Den er således et blandingsprodukt af 4 måneder gammel Brown Ale blandet med 12-16 måneders Brown Ale. Rent historisk stammer det fra tiden før man kunne lagre øl under optimale temperaturmæssige betingelser. Dengang bryggede man den fyldige Brown Ale i efterår/vinter-perioden, men når så sommeren og varmen ramte landet, så syrnede øllet lige så langsomt. I stedet for at hælde alt dette næringsrige bryg ud valgte man i stedet at blande det med den første produktion i det tidlige efterår – og dermed blev resultatet pludselig en fyldig, syrlig og smagsmæssigt kompliceret bryg. Og denne blandingsteknik er netop hvad man senere begyndte at forstå som øl af typen Oud Brune.

I nogle tilfælde har denne bryggestil, hvis man kan kalde den sådan, udviklet sig i en meget syrlig-sur retning, ofte med en rød til rødbrun farve til følge, og det har skabt brygtypen Red Ales, som i og for sig er en afart af Oud Brune. Og her opstår diskussionen om Goudenband er en Brown Ale eller en Red Ale. Vi vil dog til enhver tid støtte den opfattelse, at Goudenband/Oud Brune hører til Brown Ales pga. deres umiddelbare tilgængelighed, hvorimod Red Ales er helt deres egen brygtype pga. deres helt specielle og sværttilgængelige smagsunivers.

Smagen af Goudenband er forførende frisk – og meget kompliceret. Duften er centreret omkring en fyldig maltsmag med syrlige strejf af citrus og træ, og syrnetsure toner af knastør lagret ost og læder. Smagen indledes af en chokoladeagtig maltsødme og følges straks op af paletten af syrlige og syrnetsure nuancer. Det er en symfoni af smagsspor, der mest af alt minder om en velkomponeret dessert serveret med øllets friskhed og perlende eftersmag. En sand perle fordi den krydser traditionens historiske dybde med øllets forførende smagsunivers.

Her følger et par citater fra den vide verden:

Redaktøren på Oxford Bottled Beer Database skrev: "Liefmans Goudenband er utvivlsomt én af verdens mest komplicerede øl. (...). Jeg vil anbefale at drikke denne klassiker sammen med en god ven, en pen og en notesbog. Drik den langsomt, men skynd dig ud at købe den."

BeerAdvocate.com giver den en score blandt anmelderne på 4.22 ud af 5 mulige og en samlet score på 90 ud af 100 mulige, hvilket er i topklasse.



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse marts 2005

Malheure 8 + 10

Klassikeren Duvel er årsagen til, at man navngav en ny brygtype i Belgien, nemlig typen Golden Ales. Malheure 8 og 10 er to solide eksempler på, at det kan lade sig gøre at skabe et godt alternativ til en bragende succes som Duvel.

Smagen af de to varianter er ikke så væsenforskellige, men skarpheden og humlen i toppen er mere markant hos 10eren end hos 8eren. Begge varianter er humle sat i spil – her kan du smage humlen, når den får lov at udgøre smagssubstansen i en bryg. Malten er let ristet og afdæmpet repræsenteret i smagspaletten, hvor den primært afbalancerer og blødgør de humlede nuancer.

NOTE: Vi gør opmærksom på, at 8eren har sidste salgsdato i april i år. Vi bad om lagrede udgaver af 8eren fremfor helt friskbryggede, for at skarpheden ikke var så dominerende, og fik en sending der var vel lagret. Den kan holde min. 5-10 år efter denne dato pga. alc% og humlemængde, mv., hvis den opbevares køligt og mørkt, og har altså allerede lagret 2 år siden den blev produceret. Det gør den bestemt kun bedre! Det betyder også, at det restparti vi har er forbeholdt jer som abonnenter – hvis vi får den igen er den ikke modnet og dermed ikke så afrundet smagsmæssigt og dyb i farven som denne udgave.

Prisen er 19kr plus pant og den kommer i kasser med 12stk, men du kan naturligvis få den i det antal du ønsker. 10eren koster 20kr/stk plus pant.

Postel Blond/Dobbel/Triple

Det er altid spændende at sætte tænderne i en hel ølserie, da seriens særlige karakter som ofte træder tydeligere frem på denne måde. Postel-serien er opkaldt efter klostret af samme navn, men brygges til daglig på Brouwerij Affligem. Det er en rigtig forførende ølserie pga. det meget venlige og lettilgængelige smagsunivers. **Postel Blond** er en mild, let humlet Blond med en frisk perle og bløde maltsøde brødagtige toner. **Postel Dobbel** er overraskende fyldig og meget delikat krydret. Det er en mørk bryg med kraftige nuancer af den brændte malt, men i en god balance med både humle og krydderier. **Postel Tripel** er middelhumlet og let tør i smagen. Malten giver en god fylde og substans til øllet, men de humlede indtryk er klart de mest dominerende. Alt i alt tre charmerende bryg, som kan nydes i sig selv eller som akkompagnement til god mad.

Hvis nu vejen skulle gå forbi Belgien så vil vi også benytte lejligheden til at slå et slag for deres ost. Postel ost kommer i 4 varianter og er yderst velsmagende. Uden tvivl noget af det mest udsøgte ost blandt 'øl-ostene', dvs. de oste som er produceret som følgesvende til gode ølserier. Dem findes der mange af i Belgien, men Postel laver efter vores mening noget af det bedste. Selv Trappist-ostene får kamp til stregen!

Corsendonk Pater Noster

Baggrunden for at denne Brown Ale fra Corsendonk er med i netop denne abonnementskasse er, at den sætter Goudenband i relief. Corsendonk Pater er en lækker frugtig-frisk variant af brygtypen Brown Ale, og dermed en klassisk Brown Ale inspireret af Oud Brune typerne. Som oftest er belgiske Brown Ales varianter over karamelmalt smagen, men netop Corsendonk Pater kiler sig ind imellem klassiske Brown Ales og de mere specielle traditionsbundne Oud Brune varianter, som Goudenband tilhører.

Corsendonk Pater er således ikke en specialitet – men derimod en bryg, som snarere tager det bedste fra de omgivende varianter og samler dem i sig. Resultatet er overbevisende, og ikke kun som nyde-øl, men så sandelig også til retter der bruger det frugtige og sødmen i sit smagsindtryk, som f.eks. vildtretter, hvor kødets sødme får selskab af årstidens bær, ribsgele, e.lign., eller lam med hvidløg, etc., etc.

* * *

Vi håber, at denne smagskasse har vakt din interesse – vi har i al fald nydt at sammensætte den. Præsentationen af næste smagskasse kommer i maj/juni 2005 – det skulle gerne holde denne gang. God fornøjelse!