



BRYGSHOPPEN

Holmkærvej 102

DK - 8380 Trige

Tel: +45 8623 2623

GSM: +45 2223 3665

Fax: +45 8623 2613

jm@brygshoppen.dk

www.brygshoppen.dk

Kære Øl-abonnent,

På opfordring har vi valgt at indlede introduktionsbrevet med en oversigt over indholdet af den aktuelle abonnementskasse:

6 stk Palm Speciale
2 stk Palm glas
6 stk Floreffe Meilleure
6 stk St. Bernardus witbier
2 stk Lindemans Gueuze 37,5cl
2 stk Lindemans Faro 37,5cl
2 stk Lindemans Kriek 37,5cl

Som det fremgår af ovenstående synes vi, at det er på tide at supplere de stærke vinter Ales med friske bryg til de gode stunder under åben himmel. Fra vort faste sortiment har vi derfor valgt dels en hvedeøl fra bryggeriet St. Bernard med et flør af krydderier og dels et udvalg af de Lindemans sommerlige Lambik, der med deres vinøse karaktér og frugtigt-friske smag er uomgængelige i sommervarmen.

Nyhederne spænder næsten lige så bredt. Det drejer sig for det ene om klassikeren Palm Speciale, som er et af de fornemmeste eksempler på en klassisk belgisk Ale. Farven er karamelgylden og smagen blød og venlig – som skabt til sommervarmen. For rigtigt at kunne nyde Palms smukke karaktér har vi valgt at vedlægge 2 Palm glas i abonnementskassen, så den kan nydes i godt selskab, hvor den rigtigt kommer til sin ret. Den anden nyhed er Floreffe Meilleure, der afkølet er en perle med sin næsten sorte farve og sin smagspalette med toner af mint og lakrids. Vi stødte på Floreffe Meilleure på en belgienstur, hvor vores bil måtte en tur på værksted. Efter at have fundet et hotel gik vi ud for at smage på det gode øl, nu da vi alligevel ikke kunne komme videre. På en lille café fik vi serveret denne øl, og selvom humøret var lavt da vi kom, gik der ikke mange slurke før smilet var tilbage og vi måtte bestille en mere. Vi håber, at denne sommerpakke af friske Ales også kan være med til at få smilet frem hos alle jer.

Sommertilbud!

Som lovet er det blevet tid til vores sommertilbud. Denne gang tilbyder vi 2 gratis glas efter eget valg for hver ekstra kasse øl á 24 stk du bestiller. Har du rigeligt med glas på hylderne allerede kan du i stedet vælge at få 50kr i rabat på kasser á 24 stk sammensat af følgende mærker: alle 5 varianter fra Abbaye des Rocs, Grottenbier, Leffe Triple, Leffe Radieuse, alle 5 varianter fra St. Bernardus (inkl. nyheden Watou Triple), Westmalle Dubbel og Westmalle Triple.

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.

Lodtrækningen blandt de tilbagemeldinger vi fik omkring sidste abonnementskasse faldt ud til fordel for K. Bjerregaard, Grenå, som derfor kan se frem til at modtage 1 stk. St. Bernardus Abt 12 og 1 stk. Mc Chouffe, begge i 75cl udgave med sin næste bestilling. Pga. svigtende tilbagemeldinger har vi valgt at indstille lodtrækningen. Vi er dog stadig meget interesserede i at høre din mening, og værdsætter enhver meningstilkendegivelse – ris som ros.

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.
Ellezelloise returpant afregnes med 5,00 kr / flaske og 25,00 kr / trækase.

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 begyndelsen af juni måned (vi kontakter dig vedrørende levering) samt automatisk få tilsendt præsentationen af næste smagskasse.

De bedste hilsner & god sommer,
BRYGSHOPPEN



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse Juni 2004



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 stående mindst 24 timer før indtagelse.

Palm Speciale

Når sommeren breder sig over Belgien og caféerne udvider arealerne til også at omfatte fortove og gårdhaver er Palm Speciale én af de mest populære Ales i Belgien. Både på fad og flaske er den forførende med sin kobber-gyldne farve og en duft af malt med svage strejf af pære. Smagen er mild og rund, et kærtegn af mellemristet karamelmalt med toner af brød og egetræ i eftersmagen. Bitterhed er der næsten ingen af og sødmen er tøjlet – så her er der tale om bryg man kan nyde uden at trætte sine smagsløg.

Palm bryggeriet er det ældste familiebryggeri i Belgien. Det startede efter sigende med at brygge øl i 1597, men kan kun dokumentere sine historiske rødder som bryggeri tilbage til 1747, hvilket dog også er mere end 250 år! Brygge-stilen er den såkaldte Belgian Pale Ale, som dog langt fra er Pale eller lys i farven. Navnet henviser til malten og til en bryggestil i 5-6% klassen (alkohol). Navnet Speciale stammer oprindeligt fra et tiltag fra brygger-skolerne i Belgien, som i 1904 forsøgte at forny de belgiske traditionelle brygformer ved at udskrive en konkurrence. Bryggere fra provinsen Brabant introducerede i denne forbindelse bryggestilen 'Speciale Belge', som var en mørk øl – mørk-gylden ville vi kalde den i dag – på godt 5% alkohol. Det er denne tradition som Palm Speciale viser tilbage til, og som netop denne bryg er indbegrebet af i dag.

Glasset har samme form som smagsglasset fra den kendte belgiske 24-timers festival (også udgangspunktet for Øl-Entusiasternes smagsglas), og klæder ikke kun Palm, men kan også med fordel bruges, når man skal smage på diverse nye bryg.

Floreffe Prima Melior (eller Floreffe Meilleure, hvilket i begge tilfælde betyder 'den bedste')

Et andet belgisk familieføretagende er bryggeriet Lefebvre, som ligger lidt syd for Bruxelles i provinsen Brabant. Bryggeriet blev oprindeligt grundlagt i 1876 af Jules Lefebvre og har frem til i dag krydset fem generationer af familien Lefebvre. I 1983 kom en aftale i stand med klostret L'Abbaye de Floreffe, og bryggeriet har siden brygget klostrets øl-serie på licens for munkene. Dermed indskrives bryggeriet sig også som et af de få resterende bryggerier, der stadig brygger 'rigtigt' klosterøl – hvilket vil sige øl brygget i samarbejde med et aktivt fungerende kloster. Den overvejende del af de klosterøl man finder på det belgiske marked i dag bærer ikke deres titel af 'Klosterøl' fra et sådant samarbejde, men fordi de er brygget i overensstemmelse med klosterøl traditionen. Kategorien klosterøl er kendetegnet ved en stærk, ofte mørk, smagfuld bryg, som vi, som kunder, godt kan forvente byder på en oplevelse – lidt ud over det sædvanlige.

Bryggeriet producerer en række forskellige bryg, hvoraf Floreffe-serien og Babar-serien (honning-øl) nok er de mest kendte.

Floreffe Meilleure er en sprød Dark Ale med en fantastisk dyb bordeaux-rød farve. Duften præges af hårdt ristet malt iblandet lidt chokolade med friske pust af blomme, æble og en kende citrus. Smagen indledes af let bitre indtryk, men overtages hurtigt af ristet malt med et flor af sødlig nuancer – blomme, æble, appelsinskræl og lidt pære, igen med strejf af chokolade og mint - for at afsluttes i en mørk maltet let bitter eftersmag med toner af frugt i næsen.



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse juni 2004

Lindemans Lambik

I belgien har man en helt unik bryggetradition, som kaldes Lambik. Det enestående ved denne brygtype er, at man har udskiftet den traditionelle énstrengede gær med naturens egne gærsporer – dvs. at frem for at fremavle en eller flere specialiserede gærtyper, så åbner man bogstaveligt talt ladeportene og lader vildtgæren fra det pågældende område befrugte øllet. Lambik lagres på træfade – ofte egetræsfade – i 6-12 måneder. Resultatet er en meget syrlig og tør bryg, som følgelig kaldes for 'Øllets Champagne', og som derfor ofte tappes på halve og hele champagneflasker med korkprop. Af denne vildtgærede eller spontantgærede bryg fremstiller man en række forskellige produkter, bla. Geuze, Faro og Kriek, som er med i denne kvartalskasse.

GEUZE er den mest champagne-lignende variant, og fås ved at man blander ung lambik med lagret lambik for at fremme en bestemt smag og for at kunne fremstille Geuze med næsten samme smag år efter år. Lindemans Geuze er meget frisk og lækker uden blive markant syrlig, som de fleste andre Geuze er kendt for at være.

FARO er en århundrede gammel tradition, hvor man tilsætter en smule kandis-sukker til den friske Geuze. Dermed får man en yderst charmerende og meget populær øl, hvor syrlighed og sødme spiller smagsløgene et puds, og som er uovertruffen som velkomstdrik eller aperitif.

KRIEK er en frugtøl baseret på kirsebær. Umiddelbart lyder det måske nærmest skræmmende for en dansk veltrimmet øl-gane, men resultatet af at indbrygge 1kg kirsebær pr. 5 liter øl er en helt rød, forfriskende sommer Ale, der er eminent på terrassen, når solen får luften til at sitre af varme og blomsterstøv. Det er bestemt ikke en 'farmor-øl', men tværtimod en forfriskende øl og udfordrende øl for den garvede humle-kender.

Vi vil anbefale, at man nyder Lindemans Geuze og Faro afkølet i høje slanke glas, hvorimod Kriek også gør sig fint i pokal-lignende glas – eksempelvis store vinglas.

St. Bernardus Witbier

Mere udbredt end lambik er hvedeøl som tørstslukker i sommervarmen – i særdeleshed fordi hvedeøl er så populær i det øldrikkende Tyskland. Hvedeøl er i bund og grund øl brygget på hvedemalt frem for bygmalt. Men også her er lokale og nationale traditioner med til at nuancere billedet. Belgiske hvedeøl fordeler sig generelt i tre smagskategorier: 1) de syrligt friske hvedeøl, 2) de mere ferske hvedeøl, som minder om de populære tyske varianter, og 3) de krydrede hvedeøl, hvoraf Hoegaarden måske er den mest kendte. St. Bernardus Witbier hører til den sidste kategori. Hvedeøl fås også både med og uden gærrester, som giver smag, men gør drikken uigennemsigtig, og som mørk hvedeøl, hvor man har ristet hvedemalten. St. Bernardus er med gærrester, hvilket for os er uomgængeligt for en god hvedeøl, da de filtrerede udgaver ofte tenderer til det smagsløse.

St. Bernardus Witbier har en smuk hvid-gylden farve og en kortvarig skumhat. Smagen er frisk hvedeagtig med stor fylde, en let syrlighed med strejf af lemon og æble rejser den hvedebrødsagtige maltsmag, og krydderier som vanille og især koriander spiller i smag og eftersmag.

* * *

Vi håber denne smagskasse har vakt din interesse – vi har i al fald nydt at sammensætte den. Præsentationen af næste smagskasse kommer i august/september 2004. God fornøjelse!