



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 denne gang valgt bla. at se lidt nærmere på nogle af de mere kontroversielle bryg fra Belgien – og vel at mærke nogle af dem, som bærer rundt på de mere opsigtsvækkende navne.

Det drejer sig om de to ølserier Satan og Delirium, som hver er repræsenteret med to varianter og som sætter deres umiskendelige præg på udseendet af denne abonnementskasse – med røde djævle og lyserøde elefanter. Derudover, og nærmest som modvægt hertil, så har vi også valgt at medtage ikke mindre end en blomsterøl.

Fra det lille fantastiske bryggeri, Br. de l'Abbaye des Rocs, har vi tidligere præsenteret en håndfuld forskellige store smagsoplevelser, men deres blide Triple Ale har endnu ikke haft fornøjelsen af at være med i abonnementskassen – og det skal der naturligvis rådes bod på. Hertil kommer tre varianter fra St. Bernardus, som klæder sommervarmen og de lyse nætter, der er på vej.

Abonnementskassen ser dermed således ud:

3 stk Satan Red	3 stk Nounnette
3 stk Satan Gold	2 stk St. Bernardus Wit
3 stk Delirium Tremens	2 stk St. Bernardus Triple
3 stk Delirium Nocturnum	2 stk St. Bernardus Prior 8
3 stk Bloemenbier	

Tilbud! Delirium glas med lyserøde elefanter: 25kr/stk (normalpris: 35kr/stk).

Ekstra tilbud – så længe lager haves:

10stk Barbar el. Barbar Winter Bok (33cl): 150kr ekskl. pant

10stk Grottenbier (33cl): 150kr ekskl. pant

Ved køb af varer (tilbudsvarer og specialvarer undtaget) udover abonnementskassen tilbydes

10% rabat på alle øl i alle størrelser

5% rabat på alle glas og gaveartikler

(NB. Specialvarer er specialiteter som Westvleteren og Struise bryg)

Det eneste du skal gøre, hvis du ønsker at få ekstrabestillinger bragt ud med abonnementskassen, 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.

Gældende prisliste kan downloades fra vores hjemmeside – se under 'seneste nyt' på forsiden.

Abonnementskasserne forventes leveret i uge 23/24. Kan dog afhentes fra dags dato efter aftale.

RETURPANT: Hvis du har returpant til afhentning kan du enten fratække beløbet på indbetalingskortet 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 23/24 (vi kontakter dig vedrørende levering) samt automatisk få tilsendt præsentationen af næste smagskasse.

Velskænkede hilsner & god fornøjelse,
BRYGSHOPPEN



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse juni 2007



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. Opbevar ikke dine Ales hverken for koldt eller for varmt (5 – 20 grader er passende, hvis du vil undgå at øllet risikerer at tage skade).

Satan Red / Gold

Lige ved udkanten af Buggenhout-skoven lidt nord-øst for Bruxelles ligger Brouwerij De Block, 'Satans' hjemstavn og vugge. Det er her de varme kedler giver liv til djæveln i flasken og føjer denne serie af øl til rækken af belgiske bryg med diabolske og ukristelige navne. Man skal nu ikke lægge mere i det end selve navnet – en tradition som mere uhøjtidelige bryggere med et glimt i øjet startede i sidste århundrede, og hvoraf Duvel, som betyder djævel, vel nok er den mest kendte.

Traditionen i Belgien omkring disse 'djævelske' bryg er, at de som regel har en relativ høj alkoholprocent, er temmelig humlede i smagspaletten og sprøde, skummende af karakter. Og i dette forum springer de to Satan varianter naturligvis i øjnene med deres søde og bløde fortolkning af underverdenens gavtyv og husbestyrer. Det er to sjove varianter af traditionen, men hvor Duvel med stil kan serveres både kold og tempereret, vil vi dog anbefale at servere begge disse to små satanner ved relativt lave temperaturer (6-8 grader) pga. deres sødlige nuancer.

Satan Red har en mørk, gylden, let rødlig kanstanjefarve, en kraftig skum og en duft af karamel, kandiserede frugter og hyldeblomst. Smagen er letmaltet, mild, frisk og lækende i sin karakter med strejf af modne søde pærer. Eftersmagen ligger i fin forlængelse af smagsuniverset, men er kortvarig og til den søde side.

Satan Gold har en flot orangegul farve, en fyldig skum og en duft af likør, abrikos og søde æbler med friske pust af citrus i baggrunden. Smagen er lidt overraskende i sin lyse, lette, humlede smagspalette, hvor de likørsøde nuancer er erstattet af mango, æbler og nymodne pærer. Eftersmagen er domineret af bolsjesødme, frugt og en let humlet bitterhed, der bliver hængende bagest i munden.

Delirium Tremens / Nocturnum

Ligesom mange andre belgiske bryggerier har dette bryggeri en lang og spændende historie. Under andet navn startede bryggeriet allerede i 1652, men først i 1906 overtog Léon Huyghe stedet. I 1939 blev bryggeriet restaureret og nye bygninger opført, men først i 1985 blev hele visionen revideret, og man skiftede fra pilsnerproduktion til topgærede Ales. Dette blev indledningen til bryggeriets egentlige succes. Den første Ale-serie var Artevelde-serien, som stadig eri handelen, men efter at man i december 1989 lancerede Delirium Tremens skete der for alvor noget, og i 1992 overtog Huyghe tre nye bryggerier samt etablerede selskabet 'Confrerie of the Pink Elephant' til fremme af deres øl på verdensplan. Siden er det gået derudaf og i 1997 blev Delirium Tremens nomineret som 'Verdens Bedste Øl' og blev i 1998 hædret med en guldmedalje ved World Championships i Chicago.

Delirium Tremens har flot lys solgul farve, en opblussende livlig skum og en duft af æbler, pærer og kiwi med strejf af abrikos. Smagen fortættes af en fyldig let ristet maltet karakter i et humlebittert slør, der lægger sig i hele mundhulen. Eftersmagen står i humlens tegn og er tør med spor af søde æbler og abrikos.

Delirium Nocturnum præsenterer sig med i mørke gevandter med en svag vinrød nuance, skummet er kraftigt og duften er maltsød med toner af chokolade og citrus. Smagen har en mørk maltet bund, men lives op af den livlige kulsyre og en kant af humle, der giver bryggen en tør klang i en buket af frugter – bla. blommer, netmelon og rørsukker. I eftersmagen klinger de frugtige nuancer ud og efterlader humleindtryk bagest i munden blandet med rørsukkersødme.



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse juni 2007

Bloemenbier

Brygges på et enestående og anderledes bryggeri, De Proefbrouwerij, som ligger ved den lille by Lochristi, lige nordøst for Gent i ØstFlandern. Set i tal er De Proefbrouwerij et mellemstort bryggeri med en årlig produktion på omkring 12.000 hektoliter – svarende til flere af trappistbryggerierne – men målt i ølserier er bryggeriet nok det største på det belgiske marked. De Proefbrouwerij har nemlig først og fremmest specialiseret sig i at brygge andres øl, dvs. at virkeliggøre belgiske mikrobryggeres drømme. Hjemmebryggere og entusiaster, som mener at have udviklet gode og måske endda unikke opskrifter, kan give deres drømme vinger via De Proefbrouwerij – og det er sådan at Bloemenbier, brygget på blomster og planter, som der står på etiketpapiret, er kommet til verden. Udover selve bryggefaciliteterne har bryggeriet bla. et gærbibliotek med over 60 forskellige gærstammer, som hver især har sine helt unikke karakteristika.

Bloemenbier har en smuk, dyb, uigennemsigtig orange farve, en kraftig flødeagtig skum og en forførende sødlig-frisk duft med toner af orange, blomster, melon og kandiserede frugter. Smagen er blomsterlig mangfoldig med en bund af honningsødme og en krop af søde frugter med pust af humle i baggrunden. En sand sommerdrik med masser af charme.

Nounnette

Det lille fantastiske bryggeri, Br. de l'Abbaye des Rocs, er kendt og hædret for deres perlerække af bryg, og Nounnette er bestemt ingen undtagelse. Det er en blid Triple Ale uden skarpe humlekanter, som er oplagt til fugl, fisk og lyst kød.

Nounnette er en lys, frisk bryg med fyldig maltet og let humlet karakter. Den er ikke bitter som man kender det fra bryg af pilsnertypen, men frisk og blomsterlig med en let syrlig, næsten citrusagtig undertone. Humlen er nøje afbalanceret med den let ristede malt, hvilket giver fylde og smagsvolumen uden at tilføre for meget maltsødme. Nounnette er en usædvanlig blød og harmonisk Triple Ale – en perle til bordet året rundt.

St. Bernardus Witbier/Triple/Prior 8

Brouwerij St. Bernard er opkaldt efter en sagnomspunden katolsk helgen, der i svundne tider reddede mange menneskeliv ved at anbefale dem at drikke øl i stedet for vand, da vandet var inficeret med diverse sygdomme. Det er et mellemstort bryggeri beliggende i Vest-Flandern lige udenfor byen Watou, og deres ølserie bærer smagsmæssigt tydeligt præg af deres unikke gærstamme, som indtil 1992 blev brugt til at brygge Westvleteren-serien på licens for munkene fra St. Sixtusløstret, der ligger kun få kilometer derfra.

St. Bernardus Witbier er en belgisk weissbier af stor klasse. I modsætning til de udmærkede tyske weissbier har nogle belgiske bryggere draget fordel af, at de ikke er underlagt det nærmest verdensomspændende Reinheitsgebot, og det giver disse belgiske weissbier et smagsmæssigt forspring. Ligesom Hoegaarden Witbier er denne weissbier langt mere krydret end sine tyske fætre. Det er stadig en frisk og let weissbier, men med den smagsmæssige kompleksitet og dybde man kun møder i Belgien.

St. Bernardus Triple har en frisk, gæret næse prydet af frugtige æbleagtige strejf, en dyb-gylden farve og en kraftig, hvid skumhat. Smagen er let og blomsterlig med orange, gær-friske nuancer akkompagneret af en forsigtigt prikkende sprødhed, der på fineste vis underbygger de humlede indtryk.

St. Bernardus Prior 8 har en mørk rubinrød farve og en usædvanlig frisk, frugtrig, nærmest citrusagtig duft. Som alle i St. Bernardus serien har den en forførende prikkende perle og en rolig skumhat. Smagen er blomsterlig med toner af melon - og strejf af kokos og honning klæder i den grad den brændte malt, og skaber tilsammen en buket af sødligt, friske smagsindtryk.

* * *

Vi håber, at denne smagskasse har vakt din interesse – vi har i al fald nydt at sammensætte den. Præsentationen af næste smagskasse kommer i august/september 2007. God fornøjelse!