



BRYGSHOPPEN

Bærmosehøjen 16

DK - 8380 Trige

T: +45 8623 2623

M: +45 2223 3665

jm@brygshoppen.dk

www.brygshoppen.dk

Kære Øl-abonnent,

Så er der blevet samlet smagværdigheder til den lunefulde danske sommer, hvor man aldrig er sikker på om det er solen eller regnen der synger for, og med omskifteligheden for øje er denne smagsbuket derfor blevet lige så farverig som Aladins flyvende tæppe. Der er naturligvis et par sommerfriske varianter til de ømme, sommerskoldede aftener ved grillen, men hovedvægten er denne gang lagt på de smagskraftige *gyldne* varianter til senere på aftenen, hvor terrassevarmeren og sommernatten hersker og hvor smagsløgene skal underholdes for ikke døde hen på ligegyldighedens mark.

Abonnementskassen kan således byde på en super lækker 3-korns hvedøl, en fusion imellem ferskenøl og en Ambrée, en 'skør kælling' på 10% alc. og bøddelens honningsøde yndling, en god, gammel, velsmagende klassiker og et helt nyt skud på stammen fra det hollandske trappistkloster i anledning af klosterbryggeriets 125-års jubilæum og en fornøjelig Double til at skylle alle herlighederne ned med.

Abonnementskassen ser dermed ud som følger:

4 stk Bush Peche Mel 33cl	4 stk La Trappe Quadrupel 33cl
4 stk La Trappe Isid'or 33cl	2 stk Witkap-Pater Dubbel 33cl
4 stk Dulle Teve 33cl	2 stk ADR, Blanche des Honnelles 33cl
4 stk La Guillotine 33cl	

Tilbud på tilhørende glas – så længe lager haves:
Bush, La Trappe og Abbaye des Rocs glas: 25kr/stk (norm. pris: 35kr/stk).
EXTRA tilbud: 6 stk Abbaye des Rocs glas: 100kr

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 netbank.

Abonnementskasserne forventes leveret i uge 22/23. Kan dog afhentes fra dags dato efter aftale.

! - BEMÆRK - !

RETURPANT: I det *sydlige Jylland, på Fyn og på Sjælland* leveres alle abonnementskasser i pap og med pantmærker på flaskerne. I disse områder tages der derfor ikke imod returpant.
I det *Midt- og Nord-jyske* er den gamle pantordning stadig gældende: 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 22/23 (vi kontakter dig vedrørende levering) samt automatisk få tilsendt præsentationen af næste smagskasse.

Velskænkede hilsner & god fornøjelse,

BRYGSHOPPEN

CVR-nr: 26239125 - Bank: **Andelskassen** - Reg. nr: 5966 - Konto nr: 4006380



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse juni 2010



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).

Bush Pêche Mel



Brasserie Dubuisson Freres er et uafhængigt familie-ejet bryggeri beliggende i byen Pipaix mellem Bruxelles og den nordfranske by Lille. Bryggeriet blev grundlagt i 1769 og er således efter eget udsagn det ældste bryggeri i Wallonien. Ikke mindre end 8 generationer af familien har drevet bryggeriet gennem tiden, og frem til 1931 eksisterede det sideløbende med den tilhørende gård. I 1931 valgte brødrene Alfred og Amédée Dubuisson dog at sælge gården fra og koncentrere sig om bryggeriet.

Det var den store konkurrence fra de britiske bryggere, som fik de to brødre til at tage skridtet og fokusere på bryggekunsten, og det var også inspirationen herfra der

fik brødrene til at oversætte familienavnet Dubuisson til Bush (buisson bet. 'busk' på fransk) og lancere en ølserie med dette navn i 1933. Bryggestilen var inspireret af både belgiske og britiske indtryk, og efterhånden som denne serie blev bryggeriets guldkalv fokuserede de på at videreudvikle den. Det blev blandt andet til de meget komplekse og alkoholtunge varianter, som de er kendt for i dag.

Bush Pêche Mel er ikke oprindeligt udviklet af bryggerne på Brasserie Dubuisson, men derimod af de studerende på flere belgiske universiteter, som fandt på at blande den meget stærke Bush Ambrée (12% alc.) med ferskenlagret Gueuze. Det blev efterhånden til en usædvanlig populær 'øldrink' og i 2009 valgte bryggeriet derfor at lade sig inspirere til at brygge et homogent produkt, som udløber af denne tradition.

Bush Pêche Mel har en flot dyb ravgylden farve, en flygtig skum og en usædvanlig frisk citrus-duft med en symfoni af toner af fersken, appelsin, lime, ananas, pærer, mv. Smagen er dejlig rund og forfriskende med tonerne af fersken, appelsin og lime svøbt omkring en mild maltsødme på en let humlet bund, der giver lidt bitterhed i eftersmagen. Drikkes bedst af et glas med en stor diameter, så de citrusfriske nuancer får lov at besnære næsen – i et champagneglas mister man let citrus-symfonien ... Oplagt som apéritif eller forfriskning på terrassen ...

La Trappe Isid'or / Quadrupel

La Trappe-serien bliver brygget på klostret Abdij Onze-Lieve-Vrouw van Koningshoeven, som ligger ved Tilburg i den sydvestlige del af Holland. Klosteret blev grundlagt i 1881 og ølproduktionen indledtes kort herefter – helt præcist i 1884.

La Trappe-serien er den eneste Trappistøl-serie, som brygges udenfor Belgien, og den har haft en tvivlsom status de sidste par årtier, eftersom munkene solgte rettighederne til Bavaria under bryggerigiganten InBev (siden 2008 Anheuser-Busch InBev, red.) i 1989 og dermed tabte sin status af Trappistøl. Denne unikke status fik de dog tilbage i 2005 og er nu igen fuldgældige medlemmer af den lille eksklusive gruppe af Trappistbryggerier. Til trods for denne udflugt ud på det kommercielle ølmarked



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse juni 2010

brygges der vidunderlige øl på bryggeriet og øllene er absolut smagværdige og værd at stifte bekendskab med.



Ølserien La Trappe byder på i alt syv fyrstelige bryg, en Witte (hvedeøl), en Blond, en Dubbel, en Tripel, en Quadrupel og så de to seneste skud på stammen: en Bock og Isid'or. La Trappe Isid'or er en jubilæumsbryg, frigivet i 2009 på 125-årsdagen for Broder Isidorus Laabers første bryggemæssige tiltag i retning af La Trappe serien. En del af overskuddet fra klostrets ølproduktion går altid til driften af to klostre i henholdsvis Indonesien og Uganda, som det hollandske trappistkloster Koningshoeven har etableret. Overskuddet fra Isid'or går dog ubeskåret til klostret i Uganda som er under genopbygning, da munkene måtte flygte fra volden i Kenya i 2008.

La Trappe Isid'or har en flot, dyb orangegylden farve, en let, flygtig skum og en duft af søde bær og karamelmalt. Smagen ligger fint i forlængelse af duftindtrykkene med betoning af jordbærsødme i begyndelsen, strejf af carambole (stjernefrugt) lidt senere, og en karakter af sød grapefrugt i eftersmagen. En dejlig bryg som kan bruges til retter med sødlige anstrøg, som honning-glaseret skinke med melonsalat, barbecue med krydrede rodfrugtstave, e.lign. – eller bare nydes direkte fra glasset efter en god middag.

La Trappe Quadrupel har en flot dyb, gylden vinrød farve, en snehvid kraftig skum og en duft af æble, appelsin, kiwi og en frisk maltsødme. Smagen er fyldig, nærmest sherry-agtig iblandet rosiner og banan, og klinger stille af i dette smagsunivers med en let bitterhed bagest i munden. En voluminøs perle og et rigtigt spændende indslag i Trappist-rækken.

Dulle Teve



Bryggeriet De Dolle Brouwers (De Skøre Bryggere) ligger ikke langt fra Ostende helt ude ved Belgiens kyststrækning mod vest. Brygmesteren Kris Herteleer var oprindeligt uddannet arkitekt, men kastede sig sideløbende med studiet over såvel maleriets som ølbrygningens kunst. Det er ham, der står bag de dekorative mærkater, men han er også kendt for sine stilistiske malerier af bryggerier og cafeer. Dolle Brouwers har, ligesom bryggeriet Achouffe, fans, som har organiseret sig og mødes - bla. 1. april - i fjollet tøj og drikker deres bryg af karsken bælg. Succéen fik dog et skår, da bryggeriet Rodenbach, som hidtil havde leveret gær til produktionen af deres øl, valgte at stoppe dette samarbejde i år 2000. Herefter fulgte et par magre år, men de fleste er nu enige om, at bryggeriet efterhånden har fundet et godt alternativ og igen kan være med i toppen af 'belgisk øl'.

I marts i år blev bryggeriet ramt af en brand, som heldigvis kun hærgede skænkestuen og perifere anlæg samt en medarbejder, som måtte en tur på hospitalet, og således undgik at forårsage en ufrivillig pause i brygningen.

Dulle Teve (betyder Skøre Kælling, red.) har en dyb ravgylden farve, en blussende, men flygtig skum og en mild duft med toner af melon, jordbær og fersken. Smagen er voluminøs med søde frugt- og likør-agtige nuancer, der gradvist afløses af en frisk grapelignende bitterhed med svage strejf af sød engelsk lakrids. Karboneringen er sprudlende og blusser op i munden og prikker på tungen, hvilket er med til at give denne ellers tunge bryg en frisk karakter. En super bryg til smagskraftige retter med svinekød eller kylling – men generelt en anelse for kraftig til fiskeretter.



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse juni 2010

La Guillotine

Bryggeriet Huyghe-Melle, som er bryggeriet bag Guillotine, har en lang og spændende historie, men da denne blev beskrevet i præsentationen af sidste abonnementskasse i marts i forbindelse med Delirium Nocturnum fra samme bryggeri, vil vi undlade den her (se evt. hjemmeside for mere info).

La Guillotine blev brygget første gang i 1989 i anledning af 200-års dagen for den Franske Revolution i 1789. Revolutionen var et utroligt stort slag imod den katolske kirke og de katolske klostre, og havde dermed også stor betydning for ølbrygningens historie, da klostrene stod for en stor del af denne produktion. Under og i årene efter revolutionen menes mere end 40.000 at have mistet livet – mange af dem i en guillotine, som den der er afbildet på mærkatet. Det har derfor haft meget større indvirkning på det belgiske folk og deres historie end vi kan forestille os og det er i andagt over disse begivenheder at denne øl kom til verden.

La Guillotine er en lys gylden bryg med en blussende, men flygtig skum og en duft af banan, ananas, søde pærer og melon. Smagen er sødligt frugtig på en dyb likøragtig baggrund og med en næsten olieret, honningsød fylde, der hænger i gummerne og ganen relativt længe efter indtagelse. Er svær at anbefale til mad pga. sødmen, men gør sig godt efter maden – evt. i selskab med lidt saltede snacks. Bør nydes afkølet!

Witkap-Pater Dubbel



Witkap-Pater Dubbel bliver brygget på bryggeriet Slaghmuylder i Flandern, lidt vest for Bruxelles. Grundlagt i 1860 og med de mellemliggende 150 års ølproduktion på den samme families hænder kunne det lyde som en velkendt belgisk bryggerihistorie. Men i dette tilfælde er der en afgørende og farverig forskel: I 1979 begyndte bryggeriet at brygge Witkap Pater (Stimulo) på vegne af et nabobryggeri ved navn De Drie Linden.

Men det var ikke noget almindeligt bryggeri, men derimod et mindre foretagende ledet af en brygger, som i årevis havde hjulpet trappistmunkene med at udvikle opskrifter til deres øl. Og som dybfølt tak for dette arbejde gav de ham lov til som den eneste ikke-gejstlige nogensinde, at benytte prædikatet

Trappistøl på mærkatet af sin egen øl, Witkap-Pater. Samarbejdet med Slaghmuylder gik fint og i 1981 overtog bryggeriet licensen til og opskriften på Witkap-Pater.

Da Trappist-betegnelsen var en hæder til den gamle brygger blev tilladelsen til benyttelse heraf dog trukket tilbage i forbindelse med salget, men ikke desto mindre bar ophavet til denne serie betegnelsen i mange år. Opskriften fra De Drie Linden var på den øl der i dag hedder Witkap-Pater Stimulo, den letteste i serien, men utvivlsomt den bryg, der har lagt smagsretningen for hele serien – Stimulo, Dubbel og Tripel.

Witkap-Pater Dubbel er en helt mørk bryg med en beigefarvet skumhat og en duft af mokka, chokolade og karamel med et strejf af ananas. Smagen er blid og imødekommende med tonerne fra duften iført et pust af mango og ananaskirsebær (kinesiske stikkelsbær) og en let citrus-humlet bitterhed, der lægger sig bagest i munden og bliver hængende i eftersmagen. En god bryg til fyldige klassiske retter som oksehaleragout, oksesteg og indbagt mørbrad. Bryggeriet anbefaler den i øvrigt selv til chokolade-desserter.

Blanche des Honnelles

Bryggeriet Brasserie de l'Abbaye des Rocs er et mikro familiebryggeri. Bryggeriet ligger i det syd-vestlige Belgien meget tæt på den franske grænse og har en årlig øl-produktion på kun 3200 hl fordelt på otte forskellige slags øl, hvilket er relativt lidt selv efter belgiske forhold. På trods af den meget lille produktion – eller måske snarere netop derfor – har de valgt at være kompromisløse hvad angår øllets kvalitet. Normalt fortynder man urten (maltvædsken) for at reducere udgifterne, og må så efterfølgende tilsætte majs, ris, eller anden råfrugt for at have bla. sukkerstoffer nok i øllet – men på Abbaye des Rocs er der ikke tilsat råfrugt af nogen art i deres øl. Det er også et af de få bryggerier, som fortsat insisterer på at



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse juni 2010

lade ikke kun flaske, men også fadøl eftergære på fustage – de fleste er gået væk fra det, fordi det både er besværligt og risikabelt.

Trods de små forhold formår bryggeriet således alligevel at lave 'store' øl, og har allerede indskrevet sig i øl-annalerne verden over. Noget af det forfriskende ved bryggeriet Brasserie de l'Abbaye des Rocs er deres evne til at fremstille øl, som ikke smager som noget andet, men derimod i høj grad indtager unikke positioner i det belgiske – og internationale – smagsunivers.

Blanche des Honnelles er opkaldt efter de lokale Honnelles floder og udmærker sig bla. ved at være brygget på tre forskellige kornsorter (byg, hvede og havre). Betegnelsen Blanche kræver at mindst 32% af malten udgøres af hvede. Brugen af havre giver en karakteristisk smag og en blød fløjsagtigkonsistens. Blanche des Honnelles har strejf af de klare toner af den sødligt-syrlige duft af nybagt brød man også kender fra andre hvedeøl, men de brødagtige nuancer overskygges af den friskhed som kendetegner denne Blanche, og som understreges af den forsvindende sødhed. En pragtfuld forfriskning til enhver lejlighed.

* * *

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 2010. God fornøjelse!