



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,

Med en ualmindelig fantastisk sommer i baglommen er det nu ved at være på tide at ruste sig til et forhåbentligt rigtigt smukt efterår. Og med det for øje har vi valgt først og fremmest at sammensætte kassen af nye bryg fra bryggerier vi har introduceret i tidligere abonnementskasser – samt af en helt ny mikrobryg, der er svær at komme udenom, og som vi desværre kun har kunnet få et lille parti af – indtil videre.

De nye bryg, som er en del af en serie vi tidligere har præsenteret er dels Saxo, som er i serie med Nostradamus, der var med i julekassen sidste år; dels de tre klassiske varianter Blond, Double og Tripel fra bryggeriet De Regenboog og Grimbergens kraftige Optimo Bruno, som alle havde repræsentanter i forårskassen – og dels to fyldige hollandske Trappist-bryg, som er i serie med den hvedeøl der var med i sommerkassen. Et fyrværkeri af varianter, som sammen med mikrobryggen Pannepot, nok skal forkæle smagsløgene, når fuglesangen afløses af vindens piben og træerne ryster sommerens farver af sig.

Abonnementskassen ser dermed således ud:

2 stk Pannepot Vintage	3 stk La Trappe Double
4 stk Caracole Saxo	3 stk La Trappe Quadrupel
3 stk T'Smisje Blond	3 stk Grimbergen Optimo Bruno
3 stk T'Smisje Dubbel	
3 stk T'Smisje Tripel	

Særpris: La Trappe trappist glas: 25kr/stk

Ved køb af varer (tilbudsvare undtaget) udover abonnementskassen tilbydes

10% rabat på alle øl i alle størrelser
5% rabat på alle glas og gaveartikler

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.

Abonnementkasserne forventes leveret i uge 38/39. 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 38/39 (vi kontakter dig vedrørende levering) samt automatisk få tilsendt præsentationen af næste smagskasse.

Velskænkede hilsner & god fornøjelse,

BRYGSHOPPEN



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse september 2006



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).

Pannepot – Old Fisherman's Ale

Denne mikrobryg er en del af en serie på i alt fire bryg fra 'Strudsebryggerne' – De Struise Brouwers, som har fået deres tilnavn, fordi de til daglig ernærer sig ved at drive en strudsefarm i nærheden af Brügge. Strudsebryggerne er to entusiastiske håndbryggere, der har udviklet deres egne opskrifter, men som frem for at etablere eget bryggeri har overladt produktionen af deres ølserie til eksisterende bryggerier. Ølserien består af en Witbier, en Blond, en Rosso og Pannepot samt en julebryg.

Opskriften på Pannepot har en lang historie og blev oprindeligt opfundet af familien Legein tilbage i starten af det 20. århundrede – omkring 1910. Sukkermelasse, cikorie (kaffeerstatning) og havsalt var dengang en del af ingredienserne, og øltypen blev kaldt 'Dikbier' (tykt øl). Den havde en høj alkoholstyrke og blev brugt som en styrkende drik og et nærende supplement til kosten. I vinterperioden piskede fiskerkonerne oven i købet æggehvinder i øllet for at give ekstra styrke, energi og et tiltrængt tilskud af mineraler.

I dag bruges der naturligvis ikke længere sukkermelasse, cikorie og havsalt i fremstillingen, men ikke desto mindre er De Struises Pannepot blevet vel modtaget af selv de ældste fiskergenerationer ved den belgiske kyst. Pannepot er i øvrigt navnet på den bådtype, der kan ses på etiketten, og familien Legein ejede i sin tid netop sådan en båd ved navn Panne 50.

Pannepot har en dyb mørkebrun farve, en let blussende skum og en forførende duft af karamel, mokka, vanilje og tørrede frugter. Smagen domineres af sød lakrids og mokka, men de tørrede frugter og den kraftige alkohol spiller i baggrunden og klinger samlet fint af i eftersmagen.

Caracole Saxo

Brasserie La Caracole er et mikrobryggeri med en årlig produktion på kun 1.400hl. Det ligger meget tæt på den franske grænse syd for byen Dinant i den sydøstlige del af Belgien.

Bryggeriet blev grundlagt i 1990 af bryggerne Jean-Pierre Debras og Francois Tonglet. Få år senere flyttede de bryggeriet fra Dinant til den lille by Falmignoul i Ardennerne, hvor de genoplivede et bryggeri, der kan dateres tilbage til 1766, og som lukkede i 1971. Det fantastiske ved historien er i særdeleshed, at det gamle bryggeri blev restaureret fremfor moderniseret. Det betyder, at øllet brygges i meget gamle omgivelser, hvor bla. bryggekedlerne stadig opvarmes af ovne, hvori der fyres med træ.

Brasserie La Caracole brygger fire forskellige bryg: Troubllette (Witbier), Caracole Ambrée (Ambrée), Saxo (Blond Ale) og Nostradamus (Dark Ale). Fælles for deres ølserie er, udover den gode smag, de kunstneriske etiketter, der har sneglen som fast drejepunkt. Sneglen symboliserer den langsomme, tilbagelænedede borger fra Namur-provinsen, som til trods for, eller måske netop i kraft af, tempoet, forstår at nyde og værdsætte livet.

Caracole Saxo er opkaldt efter en lokal jazz saxofonist. Den har en flot cremet skum, en helt orange, nærmest hvedeagtig farve og en frisk citrusagtig humlet duft med strejf af appelsinskal, banan og pære. Smagen er dejlig frisk og let med citrus og letristet malt som de dominerende spor og en meget livlig kulsyre, der bruser op i munden og giver oplevelsen en meget luftig karakter.

T'Smisje Blond/Double/Tripel

Bryggeriet De Regenboog er et lille husbryggeri beliggende i udkanten af byen Brugge i det nordvestlige Belgien. Bryggeriet drives først og fremmest af een mand ved navn Johan Brandt, og kan byde på en række forskellige bryg fremstillet på spændende og anderledes ingredienser. De fleste af ølvarianterne fra De Regenboog hedder t'Smisje (t'Smisje Blond, t'Smisje Dubbel, etc.), hvilket betyder smedjen, og



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse september 2006

tilnavnet er naturligvis kommet fordi bryggeriet/butikken er indrettet i lokaler, hvori der tidligere var en smedje.

I marts-kassen vi valgt at medtage fire af bryggeriets mere specielle bryg for at give inspiration og ideer til hvad øl også kan brygges på. Det var øl brygget på henholdsvis rosiner, sennepsfrø, græskar og baldrian. Denne gang er valget faldet på de klassiske typer, nemlig Blond, Double og Tripel, for at sætte bryggeriets stil og smag i perspektiv. Det er jo ofte netop i de klassiske brygtyper, at de enkelte bryggeriers særkende fremstår tydeligst og dermed heriblandt at man skal finde det eller de fingeraftryk, som er byggestenene i bryggeriets samlede produkt- eller 'smags'-linje.

T'Smisje Blond er brygget med limefrugt. Skummet er blussende og kraftigt, farven flot ravgylden og duften frisk af humle, citron og grapefrugt og en fin letristet malt. Smagen ligger helt i forlængelse heraf med en anelse mere fylde fra malten og en markant humlet tørhed, som også dominerer eftersmagen sammen med strejf af æbler og friske ribs.

T'Smisje Double er brygget med dadler. Den har en oplussende men kortvarig skum, har en flot dyb rødbruni farve og præsenterer sig ved en frisk duft af dadler og grapefrugt. Smagen er frisk humlet med strejf af dadler, figner og appelsinskal og eftersmagen vedholdende med syrlige let nøddeagtige toner. En smagsmæssigt rigtig spændende og anderledes Double Ale.

T'Smisje Tripel er brygget med hvid kandis. En kortvarig skum og en rigtig flot uigennemsigtig orange farve understøtter en charmerende syrlig duft, der nærmest løfter de rosin- og kandis-søde elementer. Smagen er humlefrisk uden at være tør, med en syrlighed der danser på tungen og giver bryggen en fin lethed i indtrykket. Eftersmagen præges af svage nødde/peanuts-agtige spor og afslutter således denne lille smagsmæssige udflugt på fineste vis.

La Trappe Dubbel/Quadrupel

La Trappe Dubbel og Quadrupel er to af en serie fra det hollandske trappistbryggeri De Schaapskooi, beliggende i trappistklostret OLV van Koningshoeven. Klosteret blev i 1999 frataget retten til at bruge prædikatet 'Trappistøl' på deres forskellige produkter, fordi de tillod den hollandske bryggerikoncern Bavaria at blande sig i produktionsforholdene. I september 2005 fik de igen lov at bruge trappistlogoet på deres øl, da ITA (Intl. Trappist Association) skønnede, at en revision af samarbejdsaftalen mellem De Schaapskooi og Bavaria havde bragt orden i forholdene.

La Trappe Dubbel har en dyb maconrød farve, en cremet beigefarvet skum og en mild duft med svage toner af rosiner, brombær, orange chokolade og tørrede frugter. Smagen er en smule tør med pust af engelsk lakrids bagest i munden, chokolade og mørk kandis på tungen og citrus i næsen. I eftersmagen fremhæves indtrykkene af lakrids, chokolade og den humletørre grundtone.

La Trappe Quadrupel er en anelse lysere, men stadig med en dyb 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.

Grimbergen Optimo Bruno

Grimbergen Double er langt fra hvad man kan kalde et mikrobryggeri produkt. Grimbergen serien brygges af bryggerigruppen Alken-Maes, som er den næststørste producent på det belgiske marked, som igen er ejet af bryggerigiganten Scottish & Newcastle, der har mere end 50.000 ansatte på verdensplan og er den dominerende producent i lande som England, Frankrig og Rusland.

På trods heraf, hvis man kan tillade sig at sige sådan, så formår Grimbergen serien alligevel at byde på et par smagværdigheder, og Optimo Bruno er bestemt et eksempel herpå. Med sine 10% alkohol og sin kraftige sødme er det en bryg i den tunge klasse, som man skal være lidt forsigtig med at bruge i madsammenhænge. Optimo Bruno er mørk som teaktræ med en let beigefarvet skum og en duft af sød brændt malt iblandet friske mælkesyrlige strejf. Smagen er robust mørk maltet til den søde side med en svag blød syrlighed i baggrunden. Eftersmagen lader syrligheden hænge i ganen, men klinger af i søde maltfyldige toner. Oplagt til f.eks. æble-/pære-/rabarber-tærte med creme-fraiche.

* * *

Vi håber, at denne smagskasse har vakt din interesse – vi har i al fald nydt at sammensætte den. Præsentationen af næste smagskasse kommer i november/december 2006. God fornøjelse!