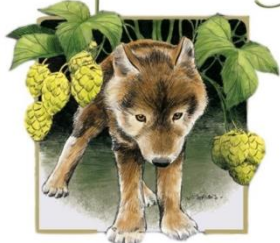


Månedens sortiment fra

Belgisk Bryg

Juni 2018

Lupulus



Efter at have været brygmester på *Achouffe* bryggeriet startede *Pierre* sit eget bryggeri, *Les 3 Fourquets*, i 2004 i Ardennerne. Nu hedder bryggeriet *Lupulus*, som både leder tanken hen på de ulve der tidligere hyggede sig i de belgiske Ardenner og på humleplanten, som jo hedder *Humulus lupulus* på latin. I 2007 skabte han en ny øl med masser af humle i sit nye lille bryggeri. Øllen hedder *Lupulus Blonde* (75cl) - siden er der kommet flere til, og denne pose præsenterer også *Lupulus*

Hopera (ekstra humle; 2 flasker), *Lupulus Blanche* (hvedeøl; 2 flasker) og den biodynamiske *Lupulus Organicus* (en flaske). Lyse friske, kraftige, humlede... alle velegnede til sommer, grill, krydret mad - og ved behov for rigeligt væske.



Lupulus Blonde (8,5%, 75cl). En velafbalanceret tripel-type fra Achouffes brygmester *Pierre Gobron*, som nu har etableret et lille mikrobryggeri/brewpub i Ardennerne. Øllen er humlet, frisk og med duft af citrus, græs og sødme. Smagen er også krydret og behagelig frisk med høj bitterhed og fylde i eftersmagen. Navnet kommer sikkert fra det latinske navn for humle: *Humulus lupulus*. En stor øl fra den yderst kompetente brygger.



Lupulus Hopera (6%, 33cl). Pale Ale på belgisk - dejlig duft af aromatiske humler. Fint skum, smuk gylden farve med lidt gær i bunden. Frisk humlet smag, tørhumlet og IBU lander på 30. En god balance mellem humlebitterhed og maltsødme, og med er godt, stabilt skum på toppen - en god øl på terrassen.



Lupulus Blanche (4,5%, 33cl). En let og frisk hvedeøl. Kan drikkes i store, velfortjente slurke efter græsslåning. Blomsterduft, blandet med klassisk duft af hvedemalt. Fint skum, smuk gylden farve med lidt gær i bunden... Af en hvedeøl at være, har den en vis humlebitterhed (IBU på 25) iblandet lidt citrus-sødme fra aromahumlen – den klassiske banan-duft typisk for hvedeøl, er også diskret tilstede. En frisk og behagelig sommerøl.



Lupulus Organicus (8,5%, 33cl). Organicus er økologisk - lys, kraftfuld, tør og humlet – en traditionel tripel. Skummet er entusiastisk, duften er domineret af krydderier, gær og lidt alkohol, men også duft af hør, græs og citrus finder vej til næseboret. Smagen er som nævnt tør, stærk og humlet - bitterheden ender i en dejlig lang eftersmag (IBU: 32). Ingredienserne er økologiske og den har fået lidt sukker for at lokke gæren til den høje alkohol-procent. En herre-øl, som komplementerer en krydret grillbøf perfekt.

Import og lagersalg af belgisk kvalitetsøl – via abonnement, kælderbutik eller internettet.
Belgisk Bryg, Emdrup Mosevej 12, 2400 København NV, Åbent lørdag 10 til 13
www.BelgiskBryg.dk