

Månedens sortiment fra Belgisk Bryg



Juni 2019.

Nu må det da snart blive sommer - øllene er i hvert fald parate. I denne måned har vi samlet nogle, efter belgiske standarder, lette bryg. I *Antwerpen* drikker man øl fra *De Koninck*-bryggeriet og i posen finder I den klassiske *De Koninck Ale*, den stærke *tripel* variant, *D'Anvers*, og en ny let ale med tilsatte krydderier: *Lost in Spice*. Til sidst skal vi også lige have den kraftige hvedeøl, *Triverius*, med – 2 af hver, i alt 8 flasker.



De Koninck (5%, 25cl). En klassisk og international kendt ale. Ifølge ølanmelderen Michael Jackson ”*det mest fremragende eksempel på denne øltype*”. Der anvendes både pilsner- og wienermalt, og humlen er udelukkende saazer-humle. Klassikeren er brygget siden 1833. Let bitter, en anelse kanel og karamel i smagen. Carsten Berthelsen skriver i Ølrejsen: ”*De Koninck fra Antwerpen er en af verdens bedste drikke-ales - man kan simpelthen blive ved med at skylle den ned, indtil bugen er ubærlig spændt. Den er overtruffen*”. Serveres kold (6 - 10°C).



Lost in Spice, De Koninck (5,2%, 33cl). *De Koninck* har på det sidste lavet nogle forskellige excentriske bryg, hvor *Lost in Spice* er den seneste, der har fundet en fast plads i sortimentet. Der er tale om en let og lys bryg, som er krydret med ingefær, kardemomme, koriander, orangeskal og citron (!!!). Afgjort en anderledes øl - til den friske, og måske, ungdommelige side. Bedøm selv om den har en fremtid; bryggeriet skriver selv: *Lost in Spice lets you taste the sun all year round!*



Triple d'Anvers (8%, 33cl). I *Antwerpen* drikker man øl fra *De Koninck*-bryggeriet. Oftest er det den lette, som bare hedder *De Koninck*, men *Triple d'Anvers* er en noget stærkere bryg. *Triple d'Anvers* er en klassisk belgisk øltype, og i denne udgave er den lavet med *Saaz*-humle. Den er lidt sødere end andre tripler med en frisk duft, måske en snert sødlig karamel, og med typisk belgisk gær-duft. Den afsluttes af en tør, blid humlebittherhed.



Triverius (6,8%, 33cl). Denne hvedeøl fra bryggeriet *De Graal* er ikke en ordinær hvedeøl. For at give ekstra fylde er der 40% mere malt i bryggen end i en normal hvedeøl, derfor den høje alkoholstyrke – man kunne fristes til at kalde denne bryg for en dubbel-wit. Bryggen er bitter og tilsætningen af koriander og orangeskal kombineret med en længere gæring, sikrer et lille indhold af restsukker og gør denne øl særlig tør og krydret. En dejlig mad-øl.