

# Månedens sortiment fra Belgisk Bryg



## Maj 2019.

Tre af denne måneds bryg i posen er skabt af en af de få kvindelige bryggere i Belgien, *Hildegard van Ostaden*. Bryggeriet kaldes nu *Urthel*, selvom det vist oprindeligt var navnet på den lille gnom på etiketten (som er tegnet af *Hildegard's* mand, *Bas*). Vi har valgt dette bryggeri her i foråret, fordi de tilbyder en rigtig traditionel *saison* – en frisk, let syrlig forårs/sommerøl. Der er to af hver af *Urthels* varianter: *Saisonnière*, *Hop-It* og *Samanth* i månedsposen og dertil to flasker af triplen fra *Kempisch Vuur*. En varieret pose, som er yderst velegnet til at ledsage de begyndende lyse aftener ☺.



**Urthel Saisonnière (6%, 33cl).** Denne lyse, lette og forfriskende bryg er skabt af bryggeriets kvindelige brygmester *Hildegard van Ostaden*. Øllen opnåede i 2010 den prestigefulde pris, *World Beer Award for Europe's Best Seasonal Pale Ale*. *Urthel Saisonnière* er en overgæret belgisk ale, ufiltreret og med eftergæring i flasken. En svag syrlighed i duften og det fine hvide skum stammer formodentlig fra de 20% hvede, som bryggen indeholder. Øllen afsluttes med en tydelig, men delikat bitterhed og ønsket om endnu en.



**Urthel Hop-it (9.5%, 33cl).** Bryggeriet betegner denne humlede øl som en "Belgian Style IPA". Den er brygget med kun en type malt (pilsnermalt) og 3 ædle europæiske humle-sorter. Smagen og duften er fyldig, humlet og frisk. En anelse sødlig og velafbalanceret med den bitre afslutning.



**Urthel Samaranth (11,5%, 33cl).** *Hildegard van Ostaden* skabte den som bryllupsøl, da hun og hendes mand *Bas* blev gift i 2002. En rødbrun bryg med et beige skum. Navnet *Quadrium* sigter til, at denne bryg er en såkaldt Quadrupel, dvs en øl, der er stærkere og fyldigere end en trippel. Duften er tydeligt maltet med både tørret frugt og lakrids som fremherskende. Smagen er overraskende afbalanceret for en så alkoholtung bryg; maltsødmen og fyldigheden opvejes af en forfriskende humle-bitterhed, hvilket gør denne quadrupel forførende frisk.



**Kempisch Vuur Tripel (7,5%, 33cl)** En fire-korns bryg, hvor byg, hvede, havre og majs er fint afstemt. Den beskedne mængde hvedemalt sørger for en let parfumeret duft og et stabilt skum. Humlesorterne *Brewers gold*, *Styrian* og *Steiermark* giver både bitterhed og aroma til bryggen - suppleret med en række (himmelige) krydderier ender resultatet med en harmonisk og alligevel kompleks bryg.

Ølanmeldelse fra en af vores kunder: *Utrolig dejlig trippel, blond med højt flot og fast hvidt skum. Smag og duft er helt i top med skøn duft og smag af krydderier og med en dejlig humlet eftersmag. Bitterheden ligger helt tilbage i ganen. En rigtig dejlig øl der varmt kan anbefales.* (vi siger tak til Arne).

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](http://www.BelgiskBryg.dk)