

Månedens sortiment fra Belgisk Bryg



Oktober 2018. Vi har fundet et lille bryggeri, *Brouwerij PIRLOT*, lidt uden for Antwerpen. Bryggeren hedder *Guy Pirlot*, og han startede som hobby-brygger tilbage i 80'erne. I 1998 startede han et rigtigt, lille og fint bryggeri. *Pirlot* laver en serie spændende øl, som vi nu introducerer for første gang. De hedder *Kempisch Vuur Hoppergod*, *Jenever*, *3-Double* og *Haverstout*. Vi håber at de må smage. Der er 2 flasker af hver i posen – 8 i alt. Rigtig god fornøjelse.



(Kempisch Vuur, betyder ilden/flammen fra området Kempen/Kempisch).



Kempisch Vuur Hoppergod (33cl, 6%). *Brouwerij PIRLOT* beskriver denne bryg som en lys IPA, skønt der er anvendt pilsnermalt og ikke pale-ale-malt. Den når kun en beskedne alkoholstyrke på omkring 6 vol% efter eftergæring i flasken. Det er en let-drikkelig øl, og som navnet Hopper God antyder, er det en ganske humlet øl; der er anvendt to bitter-humle sorter for at ramme 50 IBU. Derudover er der smidt tre forskellige aromahumler i bryggen på forskellige tidspunkter i brygprocessen. Ifølge bryggeren frigøres aromastofferne fra de forskellige humlesorter på forskellige tidspunkter og giver en længerevarende bitter og aromatisk smag.



Kempisch Vuur Jenever (33cl, 6,5%). En lys bryg fra *Brouwerij PIRLOT* med en eftergæret øl på 6.5 vol%. Der er ikke tilsat gin eller anden spiritus til bryggen, selvom *Pirlot* også laver single malt whisky. Derimod er der tilsat enebær under brygprocessen, hvilket giver denne øl et særligt anstrøg af genever, som også tydeligt kan fornemmes i duften. Eftersmagten af humle overdøver den diskrete bitterhed fra enebær.



Kempisch Vuur 3-Double (33cl, 7,5%). Denne øl fra *Brouwerij PIRLOT* er lys-brun, næsten rust-farvet (55 EBC). Af type er det en dubbel eller bruin - og den er blød og maltet som en Westmalle Dubbel. Indbrygningsprocenten på 16 ° Plato sikrer en alkoholprocent på 7.5 vol% efter gæringen i flasken. I tillæg til de klassiske mørke maltsorter er der tilsat både Muncher-malt og Cara-120 for at sikre tilstrækkelig malt-fylde og sødme. Få procent røgmalt giver en mild behagelig brændt eftersmag. Den dominerende Magnum-humle sikrer en behagelig let bitterhed (26 EBU).



Kempisch Vuur Haverstout (33cl, 6,5%). En ganske særlig bryg. Denne havrestout er en øl i den rigtig mørke ende (80 EBC), men har alligevel en beskedne alkoholprocent. Dette er en af Belgiens få stouts og for at gøre den yderligere speciel, er der tilsat havremalt. Bryggen har en tydeligt brændt, næsten kaffeagtig duft. Smagen starter frisk, men snart følger de brændte nuancer som gradvist tager over. Den relativt høje bitterhed (40 IBU) suppleres fint af den tydeligt malt-smag – næsten som en bid mørk chokolade. En fint afbalanceret øl, der bare skal prøves!

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