

# Månedens sortiment fra Belgisk Bryg



**September 2018.** I denne månedspose er der noget for enhver smag - malt, honning, humle og røg ☺. En stor flaske af den mørke *brune* fra *Rulles*, en 2 flasker af honningøllen *Barbar* og den humlede særudgave *Hopus Primeur*, og til sidst en eksklusiv bryg, *Bravoure*, med røgmalt fra det nye anerkendte bryggeri *Dochter van de Korenaar*..... Rigtig god fornøjelse.



**Rulles Brune (6,5%, 75cl).** Samtlige bryg fra dette en-mands bryggeri er brygget med vand fra en kilde i den nærliggende fredede skov (Forêt d'Anlier). Vandet herfra er kendt for sin ypperlige kvalitet. Rulles Brune er en mørk-brun bryg med et cremet, beige skum. Aromaen bærer præg af ristet malt og tørret frugt. Smagen er let, med tydelig frugt, æble er det dominerede smagsindtryk - meget drinkable. Afsluttes med en humlet tør og alligevel behagelig eftersmag.



**Barbär Honingbier blond (8%, 33cl).** Af type måske en stærk pale ale med honning, bitter orange og koriander, brygget af *Brasserie Lefebvre*. Klar gylden farve med hvidt, fint skum. Forførende sød blomsterduft med humle og svag bergamotte. Smagen er tung og sødlig, men alligevel frisk med honning, propolis og bergamotte. Tydelig bitterhed i eftersmagen. En sommerøl med kant.



**Hopus Primeur 2018 (8,3% 33cl).** En nyere kreation fra *Brasserie Lefebvre*. Dette er en "limited edition", der brygges fra februar til maj og derpå er tilgængelig, så længe lager haves. Det er *Lefebvres* klassiske *Hopus* med den sjette humlesort (i år en amerikansk humle) tilsat via dry-hopping med humlekogler (og ikke *pellets* understreger bryggeriet). En flot krydsning mellem humlede øl-typer som XX-bitter, Duvel og en solid tripel. Gæring med humlen tilfører bryggen en duft og smag af lavendel, passionsfrugt og fersken, der gradvis fornemmes tydeligere og tydeligere.



**Bravoure, Dochter van de Korenaar (6,5%, 33cl).** Det første der møder næsen når den kommer i nærheden af denne øl, er en mild duft af røg. Det skyldes, at der er anvendt røgmalt fra Bamberg (altså malt, hvor spiringen er stoppet med varme fra røg fra afbrændt tørv eller træ). Derudover er det en mørk ravfarvet belgisk ale - lidt malt-sødme i smag og duft og en dejlig fyldig krop. Mild bitterhed på 26 IBU. Det eksklusive lille bryggeri *Dochter van de Korenaar* har taget navn efter Carl V's udtalelse om, at han foretrak "kornets døtre" (=øl) fremfor "druernes blod".