

Månedens sortiment fra Belgisk Bryg

Februar 2026. *Brasserie Dubuisson* er det ældste bryggeri i Wallonien (den fransktalende del af Belgien), og det blev grundlagt i 1769 af *Joseph Leroy*, som er forfader på morens side til *Hugues Dubuisson*, som nu styrer løjerne. Øllene kalder de for *Bush*. Det skyldes, at bryggerfamiliens efternavn "*Buisson*" betyder busk på fransk. Igennem mange år var *Bush Ambree* og julebryggen *Bush Noël* Belgiens stærkeste øl... og vi må da også leve med de høje procenter i denne månedspose. Posen indeholder en flaske af den klassiske *Bush Ambree*, som nu hedder *Caractère*, to flasker af *Bush Tripel* og den lette *Surfine*, som er en *saison* med bryggeriets helt egne humler! Til sidst to flasker af *Cuveé de Trolls*. Rigtig god fornøjelse.



Bush Caractère (Bush Ambree, 12%, 33cl). Denne bryg har i mange år været Belgiens stærkeste. Den kommer fra bryggeriet *Brasserie Dubuisson* i Pipaix og blev kreeret i 1933 af *Alfred Dubuisson*, bedstefar til de nuværende ejere af bryggeriet: *Hugues* og *Vincent*. *Buisson* betyder som nævnt busk på fransk; deraf navnet. Af type er det en barley wine og den ravgyldne farve skyldes brugen af karamel-malt. Den er let bitter, sødlig med fylde og karakter. Lagret i 4 til 6 uger før flasketapning. En voldsom bryg – forsigtighed tilrådes.



Bush Tripel (10,5%, 33cl). Denne fantastiske øl kommer fra bryggeriet *Brasserie Dubuisson* i Pipaix. Her har man i mange år været kendt for Belgiens stærkeste øl *Bush Ambree* og deres fantastiske julebryg *Bush Noël*. Nu har de lavet en lettere øl, som kun er 10,5%. Den blev skabt af *Hugues Dubuisson*. Den lyse klare farve og det cremede skum ser godt ud og duften er sødlig og frisk. Brugen af Saaz-humle giver en fin mild bund af bitterhed til den kraftige øl (IBU: 21). Lagret i 4 til 6 uger før flasketapning. En afbalanceret øl til særlige stunder.



Surfine Dubuisson (6,5%, 33cl). Af type er dette en klassisk *saison* – den lette øl som serveres for det arbejdende folk på markerne. Denne dejlige øl blev skabt i 2014 og er brygget på 3 slags malte, 3 forskellige typer belgiske humler fra bryggeriets egne marker og gæret med 3 forskellige gær. Bitterheden er oppe på 33 IBU (ret meget humle!), men den er let drikkelig med noter af citrus og urter, en behagelig tørhed og en mild syrlighed i eftersmagen. Frokost? Eller bare hygge...



Cuvée des Trolls (7%, 33cl). En *golden ale* fra *Dubuisson*. Bryggen blev kreeret af *Hugues Dubuisson* (seneste brygger-generation i familien) i 2000, mens han studerede på universitet i *Louvain-La-Neuve* (hvor begge initiativtagere til Belgisk Bryg studerede). *Cuvée des Trolls* startede som en fadøl på det lokale mikrobryggeri, men den store succes blandt de studerende medførte, at den nu tappes på flasker på moder-bryggeriet. Bryggen er lys, fyldig og aromatisk med et flot skum. Anvendelsen af tørrede appelsinskræller giver en frugtagtig aroma. Upasteuriseret og ufiltreret. Eftergæring i flasken. IBU: 21.

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