

Månedens sortiment fra Belgisk Bryg



ANTWERPSE
BROUW
COMPAGNIE



Januar 2026

Antwerpen har igen fået sit eget uafhængige bryggeri i hjertet af byen – grundlagt og ejet af ølentusiaster. Med omkring 1.000 støtter blev *Antwerp Brewing Company* (ABC) etableret som et crowdfunding-bryggeri. Som de selv skriver: “*Vores helt nye bryggeri er udstyret med den nyeste teknologi, som vi forener med traditionelle brygmetoder, en åben bryggerånd og en urokkelig stræben efter højeste kvalitet.*”

Bryggeriet har kastet sig over en række klassiske og historiske øltyper, og i årets første pose har vi fornøjelsen af at præsentere fire forskellige – to af hver af: *Lucie*, *Nonkel Pater*, *Minerva Tripel* samt én flaske af den aromatiske humlebryg *Eilandje* – 7 i alt.



Miss T Lucie (8%). En spændende fortolkning af den belgiske blonde... nu med te (!), fra *Antwerp Brewing Company* (ABC). *Udseende:* Klar, gyldenblond øl med livligt brus og et fint, hvidt skum. *Duft:* Frisk og indbydende med frugtige noter af citrus og grøn te, klassiske gæraromaer og let krydret humle. *Smag:* Tør og kraftfuld stærk blonde med en elegant kompleksitet. Smagen bevæger sig fra frugtighed – især grapefrugt og te – til en markant tør/bitter afslutning (IBU 32), der straks giver lyst til endnu en tår. Subtil, spændende og forfriskende.



Nonkel Pater (9%). ABC skriver: “*trappiststil hvor quadruple møde dobbel*”. *Udseende:* Dybt mørk øl med rødbrune nuancer og et fint, elfenbensfarvet skum. *Duft:* Indbydende og kompleks med tydelige aromaer af chokolade, kaffe og vanilje. *Smag:* Fyldig og rig maltprofil, hvor mørk chokolade og let sødmefulde noter spiller sammen med bitre kaffenuancer. Afslutningen er balanceret og behageligt varm, med en imponerende drikbarhed trods styrken. Humlebitterheden er beskeden (IBU 18).



Minerva Tripel (7%). En klassisk mild *tripel*, dog med både hvede, havre og byg, som vi kender fra *Tripel Karmeliet*. *Udseende:* Smuk, gyldenblond *tripel* med et solidt og fast skum. *Duft:* Frugtig og krydret med gæraromaer, strejf af røde frugter og klassiske belgiske kryddernoter. *Smag:* Fyldig og rund med en blød maltbund, der glider over i en krydret afslutning. En klassisk *tripel* med flot balance og usædvanlig høj drikbarhed for stilen. Europæiske humler giver den en bitterhed på 23 IBU. Navnet stammer fra en antwerpsk lokalradiostation med rødder tilbage til 1982 - kendetegnet ved *oldies*, *evergreens* og *crooners* - og et nostalgisk publikum.



Eilandje (6,4 %). En belgisk fortolkning af *New England India Pale Ale*. *Udseende:* Let, diset blond øl med en cremet, blød krop. *Duft:* Eksplosiv aroma af tropiske frugter – mango, melon, kokos og citrus. *Smag:* En frisk, tropisk humle-bombe, hvor frugtnoterne fra de aromatiske humler skaber en blød, sødlig og cremet oplevelse uden stor bitterhed (IBU 27). Smagen er som en tropisk cocktail, let, fyldig og forfriskende, med en karakteristisk blødt finish. 100% tørhumlet (dry-hopped). Navnet *Eilandje* kommer fra 't *Eilandje*, som er det maritime kvarter i Antwerpen tæt på havnen.

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