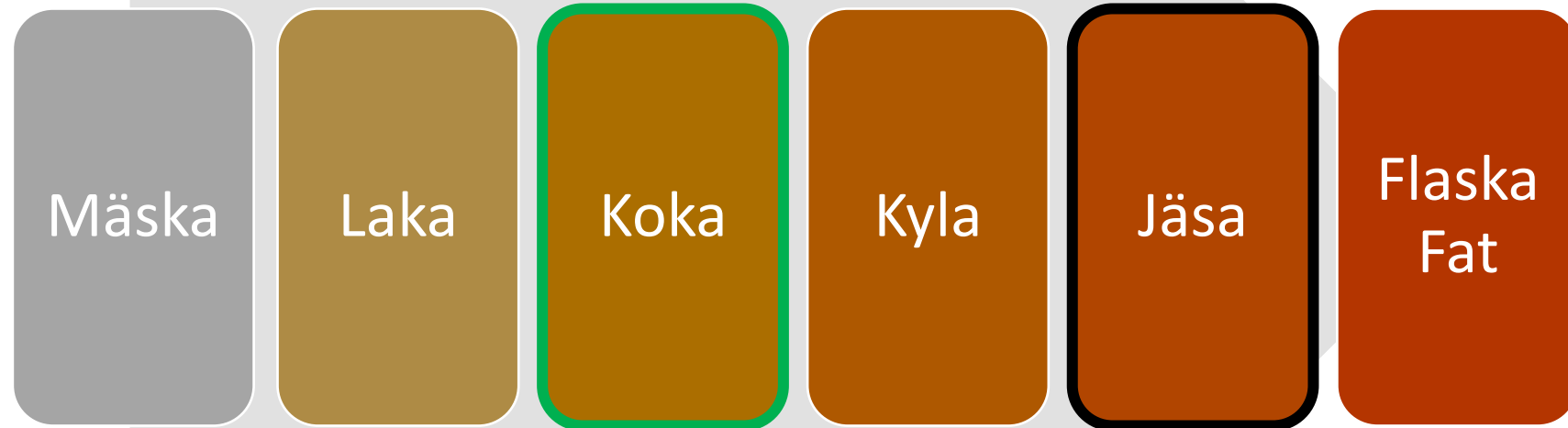




**EN LITEN RESA TILL ÖLENS DISNEYLAND**

# BRYGGNING – en extremt kort beskrivning



# LAGER – ALE - LAMBIC

- Lager – Underjäst – låga temperaturer, 6-12 grader.
- Ale – Överjäst – relativt hög temperatur 18-24 grader
- Lambic – Spontanjäst

# BELGISKA ÖLSTILAR (ett axplock)

- Blond
- Dubbel
- Tripel
- Quadrupel / Abt
- Wit
- Lambic
- Saison
- Oud Bruin
- Stout
- IPA
- Lager
- Med mera...



2021-10-01

©Henrik Swahnberg

# TRAPPIST-ÖL & KLOSTER-ÖL

## Trappist:

- Tillverkas inom klostret och överskjutande vinst till välgörenhet
- 12 aktivt bryggande kloster varav 6 från Belgien

Achel – Westmalle – Chimay – Rochefort – Orval – Westvleteren

## Kloster eller Abt:

- Lånat namn från ett kloster men bryggs “utanför murarna”

Grimbergen – Affligem – Leffe – Maredsous

# BLONDE

- Samlingsnamn för ljus ale
- Modern komposition för att locka lagerdrickare
- Ofta kryddig med inslag av aprikos, pomerans och honung
- Medium till hög kolsyra
- Jästen tar en huvudroll
- Färg – ljusgul till mörkgul
- Beska – medium skvallrar om humle-återhållsamhet
- Alkoholhalt - >5%



2021-10-01

# CUVEE VAN DE KAIZER IMPERIAL BLOND

Het Anker – Mechelen - anor från 1400-talet

Lanserades 2008 (10-års jubileum av Dark)

Karl V, föddes i Gent år 1500, 24 feb. Dog 1558

Tysk-Romersk kejsare i ca 40 år

Extra malt, 3 olika örter, guldgul i färgen

Alkoholhalt: 10%

Pris: ca 100 riksdaler för en 75:a (import som gäller)

Kraftig men fräsch, kryddig, aromatiska örter. En liten bitterhet i finishen.



2021-10-01

©Henrik Swahnberg

# LAMBIC

- Pajottenland utanför Bryssel (namnskyddat)
- Tillsätter ingen jäst, mikroorganismer angriper
- Ekfat – mjölksyrebakterier – x antal år
- Släktet *Brettanomyces* (Brittisk svamp)
- Speciell Humle (lagrad & oxiderad)
- Mycket syrlig i karaktären
- Blandning av Lambic kallas Gueuze (efterjäser på flaska)
- Doft: Stall, multna löv, jordkällare och svamp.
- Färg – ljusgul till gulbrun – varierande (fruktlambic)
- Beska – liten
- Alkoholhalt - 4% till 7%



2021-10-01



# ROSÈ DE GAMBRINUS

Cantillon – Anderlecht - början på 1900-talet

200 g Hallon / liter

20 månaders Lambic blandas med Hallon i 2-3 mån

Efterjäsning på flaska

Drickes ung om frukttoner efterfrågas

Alkoholhalt: 5%

Pris: ca 180 riksdaler för en 75:a (gäller ha tur vid släpp)

En rödlätt & syrlig lambic med rejäla frukttoner.



# SAISON

- Härstammar från Vallonska landsbygden – anor från 1600-talet
- Bryggdes för släcka törsten under skörden
- Speciell jäst som jäser i höga temperaturer (35 grader)
- Kryddiga toner
- Lång efterjäsning – sockret jäser ut – ger en torrhet
- Färg – ljusgul till mörkt gul
- Beska – måttlig
- Alkoholhalt - 4% till 8%



2021-10-01

# SAISON DUPONT

Brasserie Dupont – Tourpes - år 1844

Start bryggning - 1920

Alkoholhalt: 6,5%

Pris: ca 30 riksdaler från beställnings Sortimentet (24 krav) (1689)

Toner av citrus, skumbanan, aprikos, hö, pomerans, jord och örtekryddor.

Fylligt och fruktigt, komplext och mycket välbalanserat.

Torrt med en markerad beska.



# DUBBEL

- Dubbel kallades från 1700-talet och framåt den öl som bryggdes på vörten som rann av först och således innehöll mer socker och var sötare än den senare avsilningen.
- Färgen – ej mörk malt utan mörkt kandi socker
- Aromer av karamelliserat socker, sirap och kola snarare än kaffe, choklad och rostade, brända toner
- Färg – mörkt brun till rödbrun
- Beska – måttlig
- Alkoholhalt - 6% till 8%



# WESTMALLE DUBBEL

Klostret i byn Westmalle - år 1794

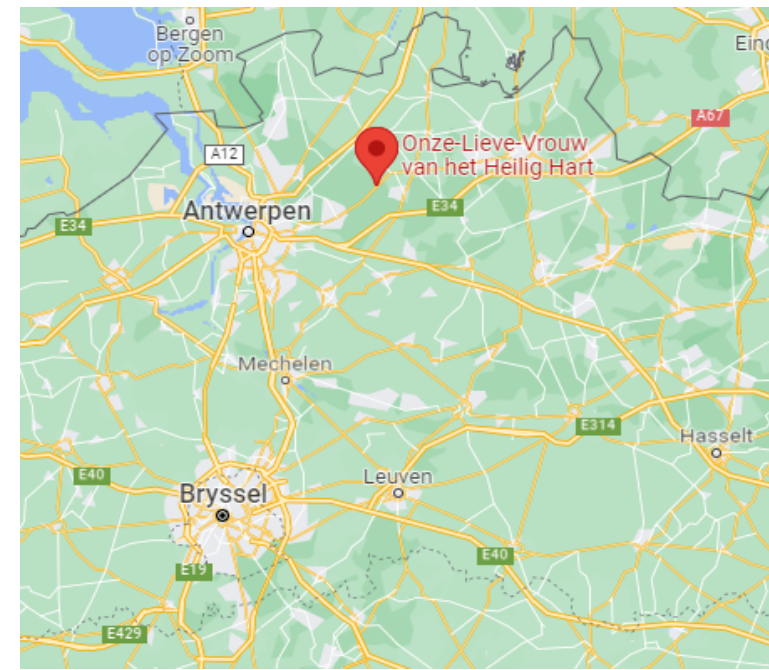
Start bryggning - 1834

Alkoholhalt: 7%

Pris: ca 30 riksdaler, (nr 1239)

Smaken är fyllig och komplex, kryddig och fruktig, med en frisk och besk avslutning.

Inslag av torkade fikon, muscovadosocker, fruktkaka, kryddor



2021-10-01

©Henrik Swahnberg

# TRIPEL

- Tripel härstammar från 1700-talet, separerade vörten tre gånger kallade ölet för trippel när bryggningen skedde på den sötaste vörten. (de lärde tvistar 😊, olika förklaringsmodeller)
- Westmalle som satte den på kartan
- Tripel är aristokraten i den ljusa belgiska familjen.
- Ljust kandi socker – karamelliserar inte – genererar mer alkohol
- Välbalanserad, tung men inte sötsliskig, ofta värmande men "aldrig" spritig.
- Färg – halmgul till bärnsten
- Beska – märkbar och medelhög får förekomma
- Alkoholhalt - 7% till 11%



2021-10-01

# ST BERNARDUS TRIPEL

Brouwerij St Bernard – Watou

Grundades I början av 1900-talet

1930 – 1946 – 1992 - idag

Alkoholhalt: 8%

Pris: ca 30 riksdaler, (nr 89355) 24st

Smaken är fruktig, pepprig smak med inslag av vetemalt & jäst

Doftar kandisocker, gräs, humle och karamell



# QUADRUPEL / ABT

- Dubbel i kvadrat: större! – starkare! – bättre? Fylligt med viss restsötma till torra-strama, kryddiga varianter
- Bryggeriernas **flaggskepp**
- Kan även hitta dem under namnen Grand Cru eller Gran Reserve
- 1919 – 1984 spritförbud på krogen
- **Abt** – har en stor fruktig smak som kompletteras med inslag av choklad, torkad frukt och mörka maltaromer
- **Quadrupel**: viss syrlighet & eldighet, fruktiga aromer
- Beska – måttlig till tydlig
- Färg: koppar (Quad) till mörkbrun (Abt)
- Kolsyra: Hög (ej verka stickande)
- Alkoholhalt - sällan under 10%



2021-10-01



# WESTVLETEREN 12

Saint Sixtus – Westvleteren

Började 1839, allmänheten 1878

Systemet 2013 – 1400 flaskor

Alkoholhalt: 10,2%

Pris: ca 120 riksdaler, (import)

“Holy Grail” bland ölfolk

Färg: Som mörk sirap, med bärnstenstoner.

Rund & komplex smak av vörtbröd , choklad & torkad frukt.

Doftar sirap, malt, choklad och jäst



# TACK FÖR MIG!

2021-10-01

©Henrik Swahnberg

18