



# BREWING CERTIFICATE

**“BURNING KISS”**

ANDERS KISSMEYER



**KISSMEYER**

A BREWING EXPERIENCE



**LANCERING:** August 2017

**NAVN:** Kissmeyer Burning Kiss

**KATEGORI:** Garage

**ØLSTIL:** Amber Ale / Red Ale

**MALTE:** Pilsner (45 %), Pale Ale (30 %), Pale Munich (13 %),  
Pale Crystal (9 %), Dark Crystal (1 %), Unmalted Oats (2 %)

**HUMLER:** BITTERHUMLE: Perle (D)  
AROMAHUMLE: Amarillo (US), Simcoe (US), Pacific Gem (NZ)

**ALK. VOL:** 5,5 %      **BITTERHED, IBU:** 30      **FARVE, EBC:** 40



### IDÉ OG BAGGRUND:

Tanken med Kissmeyer Garage serien er at skabe en serie 'No Nonsense' bud på de bedste traditionelle øltyper. 'Bedste', selvfølgelig, i forhold til mine egne personlige præferencer og synspunkter.

Garageserien er derfor på en gang brygget med fuld respekt for øltyperne, deres ophav og tradition, men samtidig med et lille personligt twist, der får dem til at skille sig ud fra de andre. Mit mål har været at skabe tilgængelige versioner af øltyperne, hvor der er en harmonisk balance mellem malt og humle, som fremmer det frugtige og de aromatiske aromaer og smage. Det er nemlig sådan, jeg selv bedst kan lide dem.

Burning Kiss er en videreudvikling af tidligere succeser med red ales og med en kærlig reference til Flaming Kiss IRA, som også er en del af Garage serien. Der er stort set også brugt de samme malte og humler. Målet er en blød, let drikkelig red ale med karakter fra røde bær.

### UDSEENDE:

Klar, lys kobberfarvet med fyldigt hvidt skum.

### DUFT:

Frugtig humle med citruskarakter, tørret frugt, malte med karamelkarakter og noter af røde bær.

### SMAG:

Fyldig karakter af karamelmalt med noter af figner og rosiner. Medium citrusagtig humlesmag og meget blød bitterhed. Tør citrus eftersmag.

### MUNDFØLELSE:

Medium fylde. Tør i forhold til øltype.

### MADVALG:

BBQ, stegt kød, svinekød, kylling, stuvninger, pizza, pasta og oste, der ikke er for stærke.

### HELHED:

En frisk, meget let drikkelig, mellem maltet og diskret humlet Amber / Red Ale med fokus på en frugtig karakter i både valg af malte og humler, for at vægte blødhed og harmoni. En fin tørstslukker og meget velegnet til de fleste madtyper.

