



BREWING CERTIFICATE

“EASY KISS”

ANDERS KISSMEYER



KISSMEYER

A BREWING EXPERIENCE

LANCERING: August 2017

NAVN: Kissmeyer Easy Kiss

KATEGORI: Garage

ØLSTIL: US style Pale Ale

MALTE: Pilsner (60 %), Pale Ale (30 %), Pale Munich (8 %), Dark Crystal (2 %)

HUMLER: BITTERHUMLE: Magnum (D)
AROMAHUMLE: Simcoe (US), Crystal (US), Comet (US)

ALK. VOL: 5,5 % **BITTERHED, IBU:** 30 **FARVE, EBC:** 15



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.

Easy Kiss er en videreudvikling af den tidligere 'Kissmeyer West Coast Pale Ale', men i denne øl er nogle af de mere traditionelle humler blevet erstattet af de vidunderlige, men meget oversete, Crystal og Comet humler.

UDSEENDE:

Klar, lys gylden med et fyldigt hvidt skum.

DUFT:

Frugtige og blomstrende humler. Meget dæmpede maltnoter.

SMAG:

Rig frugtig og blomstrende humlesmagnoter. Diskret maltkarakter og en blød, men markant humlebitterhed, der efterlader en tør sprød eftersmag.

MUNDFØLELSE:

Medium fyldig og meget tør.

MADVALG:

Kylling, svinekød, salater, pizza, krydrede mexicanske og asiatiske retter samt milde oste.

HELHED:

En meget tilgængelig øl, der er harmonisk, blød og let at drikke, men dog alligevel en ambitiøs og frugtig Pale Ale.

