



BREWING CERTIFICATE

“ RESERVATET ”

SMAGEN AF FORSTADEN



KISSMEYER

A BREWING EXPERIENCE

LANCERING:	11. januar 2017				
NAVN:	Kissmeyer "Reservatet" – Smagen af Forstaden				
KATEGORI:	Kissmeyer & Friends				
ØLSTIL:	Nordisk Frugt-Blonde				
MALTE:	Pilsnermalt 90%, lys Münchner 9%, og mørk karamel 1%				
HUMLER:	BITTERHUMLE: Magnum (D) AROMAHUMLE: Vild Djursland humle				
ANDET:	Paradisæbler, stikkelsbær, pærer, blommer og hyben				
ALK. VOL:	5.0%	BITTERHED, IBU:	20	FARVE, EBC:	10



IDE OG BAGGRUND:

"Reservatet" er 'Kissmeyer Beer's bidrag til 'De 12 Årstider' - et Nyt Nordisk Øl projekt, hvor 13 udvalgte bryggerier spredt over hele Danmark har valgt hver en måned, hvor de brygger en øl med smag af såvel stedet som årstiden. Men villahaver i et forstads kvarter er jo også en slags terroir, så jeg bad alle mine naboer, om de ville bidrage til projektet med frugt – paradisæbler, stikkelsbær, pærer, blommer og hyben – fra deres haver. Målet var at lave en lys, frisk, letløbende øl med en unik, men meget behagelig frugtkarakter.

UDSEENDE:

Lys, let uklar øl med småboblet skum.

DUFT:

Diskret, domineret af lyse malte og meget frugtpræget, men uden at nogen enkelt frugt stikker ud.

SMAG:

Middelfyldig med let men solid maltbund, markant frugtpræg, men igen uden at den enkelte frugttype er identificerbar, blød frugtsyrlighed, som holdes i balance af den mærkbare frugtsødme. Under det hele ligger en let krydret kompleksitet.

MUNDFØLELSE:

Blødt frugtig og næsten cremet.

FOOD MATCH:

Salater, æggeretter, lettere fiske- og skaldyrssretter, milde oste og frugtbaserede desserter.

HELHED:

En klart anderledes og unik øl med en unik kombination af lethed og fylde. Slet ikke en klassisk frugtøl, men derimod en liflig og frugtig tørstslukker, som vil glæde mange af de øldrikkere, der søger alternativer til de tunge eller meget humlede øl. Fin som aperitif eller som ledsager til lette retter.