



BREWING CERTIFICATE

“TWO FRONT TEETH”

CHRISTMAS ALE



KISSMEYER

A BREWING EXPERIENCE

LANCERING: Julen 2017

NAVN: Kissmeyer Two Front Teeth

KATEGORI: Icons

ØLSTIL: Mørk Nordisk julesaison

MALTE: Pilsnermalt (40%), Pale Ale (20%), Rød Karamelmalt (15%), Hvedemalt (13%), Rug-karamelmalt (5%), Mørk Karamel (3%), Syrnet malt (2%) og umaltet Havre (2%)

HUMLER: BITTERHUMLE: Perle (D)
AROMAHUMLE: Saaz (CZ), Savinjski Goldings (SL), Citra (US) og Nelson Sauvin (NZ)

ANDET: Tørret appelsinskal, hyldebærkoncentrat og kirsebær-koncentrat

ALK. VOL: 7,5% **BITTERHED, IBU:** 30 **FARVE, EBC:** 80



IDÉ OG BAGGRUND:

"Two Front Teeth" (TFT) er Kissmeyer Beer's julebryg, baseret på den tidligere af samme navn, som blev lanceret i USA, 2012. Nu, som dengang, er TFT et forsøg på at gå andre veje end den ellers ikoniske danske juleølstradition. Med et godt øje til den tilsvarende fasttømrede tradition for den fede og uimodståelige danske julemad, er TFT holdt på et fornuftigt højt alkoholindhold med sine 7,5%. En mørk øl brygget i belgisk stil, men en saison-type, der er langt mere tør end de traditionelle doubler / quadrubler, og har, med sin syrnede malt og dosering af koncentreret frugtsaft, et unikt, klart og friskt syrligt strejf, der matcher den danske julemad perfekt. Hvor den oprindelige TFT var brygget med granatæblesaft, har vi valgt at 'nordificere' denne nye version med hyldebær og kirsebær.

UDSEENDE:

Mørk kobberfarvet, let uklar øl med småboblet skum.

DUFT:

Intens, let krydret og meget frugtpræget, men uden at nogen enkelt frugt stikker ud, suppleret af et solidt indslag - tørret frugt og karamel - af mørke malte.

SMAG:

Fyldig smag med en solid maltbund og et markant frugtpræg, men igen uden at den enkelte frugttype er identificerbar. En blød frugtsyrlighed næsten uden mærkbar frugtsødme, lav til middel blød bitterhed og en tydelig let krydret kompleksitet, der fortsætter i den middellange eftersmag.

MUNDFØLELSE:

Fyldig, frugtig, let syrlig og en let prikkende kulsyre.

MADVALG:

Julemad! Alt fra det lune på frokostbordet, til and og flæskesteg, andre retter med stegt kød, solide gryderetter og sågar frugtbaserede desserter og risalamanden.

HELHED:

En klart anderledes og unik julebryg med en unik kombination af frugt, syrlighed, malt, krydrede belgiske noter og fylde. Brygget til den danske julemad, men også en dejlig, kompleks og forfriskende øl til anden mad eller bare som ren nydelse i sig selv.

