



BREWING CERTIFICATE

“DE HVIIIIE”

KISSMEYER & FRIENDS



KISSMEYER

A BREWING EXPERIENCE

LANCERING: Juli 2017

NAVN: Århus Bryghus / Kissmeyer "De Hviiiie"

KATEGORI: Kissmeyer & Friends

ØLSTIL: Dekonstrueret Ceres Dortmunder / Strong Ale

MALTE: Pilsnermalt (98 %), Lys Karamelmalt (2,0 %)

HUMLER: BITTERHUMLE: Perle (D)
AROMAHUMLE: Perle (D)

ANDET: Sukker

ALK. VOL: 70 %

BITTERHED, IBU: 35

FARVE, EBC: 15



IDÉ OG BAGGRUND:

"De Hviiiie" er et samarbejdsbryg med min gamle ven og kollega, Niels Buchwald, der nu i næsten 12 år har drevet Aarhus Bryghus. Det er en øl ladet med symbolik! For det første er jeg jo selv barnefødt århusianer så et samarbejde med min fødebys førende bryggeri var alene af den grund en oplagt idé til 'Kissmeyer & Friends' projektet. Navnet "De Hviiiie" vil de fleste vide er kælenavnet for AGF's superligahold, der som bekendt udviser en helt uhørt mangel på stabilitet, hvilket gør de mange, meget lokalpatriotiske århusianere - mig selv inklusive - konstant frustrerede. Så en lille opmuntring i form af deres egen øl kunne de nok godt bruge, selvom de netop har reddet skindet i slaget om nedrykning. Og denne lille hilsen til 'GF'erne bliver jo ikke mindre relevant af, at min egen langt fra gloværdige karriere som drenge-fodboldspiller udspillede sig over en 6 - 7 år i klubben. Endelig er temaet for Aarhus status som Europæisk Kulturhovedstad 2017 'RETHINK', hvilket fik Niels til at foreslå, at vor kollaborationsøl skulle være en 'dekonstruktion' af en af de mest ikoniske øl fra byens hedengangne Ceres bryggeri. Der har Niels arbejdet i en del år som brygmester, og jeg har været der i praktik som brygmesterelev, og den ikoniske øl var Ceres Dortmunder, som den hedder på hjemmemarkedet, og Ceres Strong Ale, som den hedder i Italien, hvor den i årtier har været, og stadig er, den mest solgte specialøl overhovedet. Og øllet? Ja, da...en slags stærk pilsner og saison hybrid. Maltene og sukkeret er som i Dortmunden, men Niels og jeg valgte både at humle "De Hviiiie" rigeligt med vår fælles yndlingshumle, den tyske Perle, og så gære øllet med en saisongær i stedet for pilsnergær. Dette giver den 'solide' øl på 7 % alkohol en dejlig aromatisk krydret duft og et lille pikant lettende syrligt strejf i smagen.

UDSEENDE:

Strågul, let uklar (ufiltreret) med et fint, hvidt skum.

DUFT:

Frisk, markant krydret - nelliker og peber - duft med en tydelig humlekant.

SMAG:

Solidt præg af lys malt, frugtig og let humlet og krydret smag med let og fast humlebitterhed. Et lille strejf af let syrlighed, som fortsætter i den ret lange, let krydrede eftersmag.

MUNDFØLELSE:

Tør, fyldig, blød og rund.

MADVALG:

Smørrebrød, salater, fisk og skaldyr, lette retter med Fjerkræ og svinekød samt milde og mellemkraftige oste.

HELHED:

"De Hviiiie" er en utraditionel kombination af den solide maltkarakter i en stræk pilsnerøl og de aromatiske duft- og smagsbidrag fra saison-gæren. Den frugtige, krydrede duft og den velhumlede og maltede krop gør øllet dejlig letdrikkeligt og samtidig meget karakterfuldt. Egner sig glimrende til at drikke alene, såvel som ledsager til en lang række populære madretter.