



BREWING CERTIFICATE

“DIAMONDS & PEARLS”

KISSMEYER & FRIENDS EBELTOFT



KISSMEYER

A BREWING EXPERIENCE

RELEASE:

Maj 2017

NAVN:

Ebeltoft-Kissmeyer Diamonds & Pearls

KATEGORI:

Kissmeyer & Friends

ØLSTIL:

Belgian Dubbel/Saison/Old Ale Mash-Up

MALTE:

Pilsnermalt (55 %), Pale Ale (25%), Lys Münchner (10 %), Lys Karamel (5 %) og Mørk Karamel (5 %) og Surmalt (1 %)

HUMLER:

BITTERHUMLE: Perle (D), Green Bullet (NZ)
AROMAHUMLE: EK Goldings (UK), Saaz (CZ), Styrian Goldings (SL)

ANDET:

Demarara sukker

ALK. VOL:

70 %

BITTERHED, IBU:

30

FARVE, EBC:

30

A BREV



IDÉ OG BAGGRUND:

"Diamonds & Pearls" er et 'mash-up' eksperiment, inspireret af rådigheden over et par egefade med en meget, meget vellagret Old Ale (brygget på Amager bryghus helt tilbage i 2013!) som helt enkelt havde fået en så voldsom fadkarakter, at den skulle blandes op for at komme til sin ret. Så sammen med de gode folk og venner på Ebeltoft Gårdbryggeri fandt jeg et parti saison-øl – lade os kalde den 'Ben's Best' – og en tank med Ebeltofts belgiske dubbel, Balthazar. En hurtig 'køkkenbordstest' afslørede, at disse to øl supplerede og rundede old alen af på bedste vis. Og vupti, så var 'Diamonds & Pearls' skabt. Navnet er i fin forlængelse af Kissmeyer Beer traditionen med at op kalde øl efter ikonisk musik, og da old alen i forvejen var navngivet 'Crazy Diamond', var et mash-up med en Prince-titel jo en passende hyldest til den nys bortgæede gigant.

UDSEENDE:

Kobber-farvet, meget let uklar øl med lyst cremefarvet skum.

DUFT:

Meget frugtig duft, ret krydret med nellike og peber, maltkarakter med nødder og tørret frugt, klare vinøse noter og et strejf af 'funk' (brettanomyces).

SMAG:

Fyldig og maltbåren intens smag med tørret frugt og nødder, lidt chokolade og en blød humlekarakter, let sødme, og et meget diskret syrligt strejf. Mod den lange og komplekse eftersmag kommer et mærkbart varmende indslag af alkohol og egefad.

MUNDFØLELSE:

Fyldig, blød, rund, intens og let varmende.

FOOD MATCH:

Solide gryde- eller simreretter med oksekød, stegt svinekød, and og kraftige, modne og gerne bløde, oste.

HELHED:

"Diamonds & Pearls" er en ganske anderledes, intens, meget belgisk præget og farligt letdrikkelig øl med et tydeligt af vinøs kompleksitet fra den intense fadlagringskarakter i old alen, hvor den meget opmærksomme smager endda vil kunne fange et strejf af 'funk' (brettanomyces) og mælkesyre.