



BREWING CERTIFICATE

“SHEFFIELD BREAKFAST”

KISSMEYER & FRIENDS EBELTOFT



KISSMEYER

A BREWING EXPERIENCE

LANCERING: Maj 2017

NAVN: Sentinel Brewing Co./Kissmeyer Sheffield Breakfast

KATEGORI: Kissmeyer & Friends

ØLSTIL: India Pale Saison

MALTE: Pilsner (47 %), Maris Otter Pale Ale malt (23 %),
Lys Hvide malt (13 %), Lys Münchner malt (11 %),
Lys Karamel malt (6 %)

HUMLER: BITTERHUMLE: Perle (D)
AROMAHUMLE: Admiral (UK) og Amarillo (US)

ANDET: Lokal Yorkshire blomsterhonning samt tørret appelsinskal

ALK. VOL: 6,0 % **BITTERHED, IBU:** 45 **FARVE, EBC:** 8



IDÉ OG BAGGRUND:

'Sheffield Breakfast' er en klassisk 'Kissmeyer & Friends' kollaboration! Brygget med min meget gode ven, Alex Barlow, som for kun lidt over et år siden åbnede sit eget bryggeri/brewpub i Englands nye 'ølhovedstad', Sheffield, hvor der nu er over 50 bryggerier til en samlet befolkning på godt 650.000 mennesker. Klassisk, fordi den bygger på grundprincippet for mine kollaborationer, nemlig at der skal være et klart lokalt indslag i selve øllet. Alex og jeg er begge meget glade for både den klassiske og den moderne saison bryggetradition. Og da vi samtidig begge også er glade for humlet øl, blev beslutningen, at vi ville brygge en hybrid mellem saison og IPA – en 'ølstil' vi har benævnt India Pale Saison. Det lokale indslag i 'Sheffield Breakfast' er dels en solid dosering af lokal blomsterhonning samt af den relativt nye, engelske aromahumle Admiral. Og da denne samtidig har en udpræget orange-duft og smag, var det også oplagt, at supplere disse smagsnoter med 'rigtige' appelsin/orange noter ved tilsætning af lidt tørret appelsinskal. Hermed kom så også, inspireret af den klassiske britiske appelsinmarmelade, ideen til navnet 'Sheffield Breakfast'.

Målet var at lave en meget aromatisk, tør og markant (engelsk) humlet øl med karakter af både de typiske krydrede saison-noter fra gæren samt de frugtige humler og appelsinskallen i en øl, der samtidig har en markant IPA inspireret bitterhed.

UDSEENDE:

Lys gylden, let uklar (ufiltreret) øl med hvidt skum.

DUFT:

Krydret, frugtig med klar orangekarakter, diskrete maltnoter og humlet.

SMAG:

Halvtør, med tydeligt frugtpræg, hvor med appelsin, røde bær, krydrede noter med nellike og lidt peber og markant krydret humlebitterhed. Mellemlang og komplekst krydret eftersmag.

MUNDFØLELSE:

Middelfyldig og tør med humlebid.

FOOD MATCH:

Kraftigere fiskeretter, krydrede skaldyr, de fleste kyllingeretter og letter retter med stegt svinekød, måltids-salater og alle typer mellem-kraftige oste.

HELHED:

En nyskabende kombination af den moderne saison med den britiske fortolkning af IPA stilen i form af en lys, relativt let, tør og markant humlet øl med karakter af både krydrede saison-noter, frugtigt humlepræg og appelsin i en øl med markant IPA inspireret bitterhed. En dejlig tørstslukker og samtidig en fin ledsager til rigtig mange typer madretter.