



# BREWING CERTIFICATE

**BLACK HOLE SUN**

KISSMEYER & FRIENDS



**KISSMEYER**

A BREWING EXPERIENCE

<b>LANCERING:</b>	August 2019		
<b>NAVN:</b>	Elliott Bay-Kissmeyer Black Hole Sun		
<b>KATEGORI:</b>	Kissmeyer & Friends		
<b>ØLSTIL:</b>	Let, nordisk sommer-porter		
<b>MALTE:</b>	Pilsnermalt (40%), Pale Ale (35%), lys karamel (10%), Syremalt (5%), Mørk karamel (4%), lys chokolademalt (3%), umaltet havre (3%)		
<b>HUMLER:</b>	BITTERHUMLE: Perle (D) AROMAHUMLE: Slavinsky Goldings (SL), Amarillo (US)		
<b>ANDET:</b>	Kakaonibs (tørrede og alkohol-ekstraherede), koncentreret kirsebær- og tranebærsaft		
<b>ALK. VOL:</b>	5,5%	<b>BITTERHED, IBU:</b> 25	<b>FARVE, EBC:</b> 90



### IDÉ OG BAGGRUND:

Doug Hindman, som er head brewer hos Elliott Bay Brewing Co. – en lille kæde af 3 brewpubs i West Seattle – har været en go' ven siden han under en Craft Brewer's Conference i 2004 i San Diego henvendte sig til en dansk kollega og mig selv på et udmærket, omend noget accentueret dansk. Efter ca. 3 års studieophold i Danmark i 80'erne faldt Doug totalt for vores land, så det var mig en udelte fornøjelse – efter at ha' brygget hos Doug et par gange – at kunne invitere ham til 'det gamle land' og brygge med os på TSBC. Efter en usædvanlig intens og omfattende 'recept-ping-pong' korrespondance, faldt vort valg på en let, nordisk 'sommer-porter' (ja, det er et begreb, vi selv har opfundet!) med indslag af bærsyrlighed og chokoladekarakter.

### UDSEENDE:

Intenst mørkebrun med lyst cremefarvet skum.

### DUFT:

Ristet maltkarakter, chokolade, bærfrugt og en meget diskret krydring fra aromahumlen.

### SMAG:

Meget let i forhold til udseendet, frisk og tydelig bærfrugtighed, let, men tydeligt præg af milde ristede malte, der lapper kælent over den markante chokolade/kakaosmag. Let sødme er balanceret af frugtsyrlighed og en meget let bitterhed. Den korte, næsten sprøde, eftersmag er ristet og syrlig.

### MUNDFØLELSE:

Blød, rund, med en let prikkende og forfriskende frugtsyrlighed.

### MADVALG:

Skaldyr og østers, alt godt fra grillen – pølser, kylling, svin og okse – lettere gryde- eller simreretter, bløde, middelkraftige oste (f. eks. moden brie) og 'fede' desserter med chokolade eller mørke bær.

### HELHED:

En decideret nyskabende øl, der på elegant vis kombinerer syrlig frugtkarakter med porterens typiske ristede noter og dennes 'naturlige' chokoladepræg, som i 'Black Hole Sun' er solidt forstærket ved tilsætning af kakaonibs. Målet var at skabe en porter, der helt naturligt matcher en varm, dansk – eller Seattle'sk – sommeraften, meget gerne ved grillen!