

DANSKE ØLENTUSIASTER

LOKALAFDELING KØBENHAVN

ARRANGEMENTER

NYHEDSBREVE

REFERATER

DIV. BILLEDER

Hvordan Kissmeyer smager øl - 24-11-2016

Vi var så heldige at brygger, øl-konsulent, øldommer m.m.m. Anders Kissmeyer var villig til at møde op og øse af sin store viden.

På sin sædvanlige indlevende og entusiastiske facon fik han fortalt mangt og meget om øl og hvordan man kan tilgå det.

Gode muligheder for dialog - og også mere nørdede spørgsmål.

En på alle måder inspirerende aften.

Vi havde lejlighed til at smage :

1. Ebeltoft Kissmeyer '1914' (5,0 % alkohol). En jubilæumsøl med en helt unik historie. Skabt i samarbejde med Livgardens Historiske Samling, Garderhøjfortet og Ebeltoft Gårdbryggeri, for at markere 100-året for Livgardens mobilisering til Sikringsstyrken i 1914. Brygget som en af de mest populære øltyper fra dengang - på en ølgær, der var i kommerciel brug på et dansk bryggeri i 1914. Lagret på træfade i Garderhøjfortet, der var del af „Nordfronten“ - nord for København - under 1. Verdenskrig, hvor Livgarden blev mobiliseret til i 1914 - 1915. er en ravgylden, tør, meget aromatisk øl, og et udpræget 'funky' (brettanomyces - jord, hestedækken, kostald og lidt ged!!!) præg, middel bitterhed og god fylde, som vil passe fint til al traditionel dansk mad, inklusive frokostbordet og milde til middelkraftige oste.

2. Fanø-Kissmeyer Nord-Syd Saison, (6,0 % alkohol). Udviklet og brygget med Fanø Bryghus' brygger Mike Romeo, markerer denne øl en afslutning på både Ny Nordisk Øl projektet

Foto :

Lars B. Jespersen

Klik på billederne for forstørrelse.



Anders Kissmeyer



'Vandregær', da denne øl er brygget på denne indfødte, danske gær, og samtidig en foreløbig afslutning på mit projekt 'Nordisk Saison goes global' hvor min basisrecept på en saison med nordiske smagsgivere er blevet brygget i hele 10 varianter med lokalt smagsaftryk på 10 forskellige bryggerier fra Seattle til Ebeltoft. Navnet 'Nord-Syd Saison' skyldes, at de nordiske elementer i form af gær og havtorn møder de mere eksotiske i form af hele citroner og Madagaskar-peber. Øllet er lyst, intenst frugtigt-krydret duftende med en knastør, diskret syrlig, let og krydret smag med noter af sommerblomster, peber og citrusfrugt. Den middelkraftige bitterhed og krydringen fortsætter i den komplekse eftersmag. En dejlig sommer-tørstslukker, som også fornemt kompletterer alle former for salater, krydrede retter med fisk, skaldyr, kylling i den lettere ende og milde til middelkraftige oste.



3. Harpoon Kissmeyer Nordic Saison (12.0 % P, 6.0 % ABV, 35 IBU, Colour ~ 10 EBC). This beer is also a version of the 'Nordic Saison goes Global'. A very crisp beer brewed with heather flowers, yarrow and rose hips during the boil and an addition of sea buckthorn along with a generous dose of New Zealand fruity dry hopping during maturation. Very aromatic, light bodied, crispy dry and fruity with intriguing heather flower and hop complexity. Definitely the smoothest and most 'friendly' version of Nordic Saison this far, but still highly refreshing with subtle complexity.

4. Kissmeyer Nordisk Saison (6,0 % alkohol). Den danske udgave af mit eksperiment 'Kissmeyer Nordic Saison goes global', brygget i Ebeltoft. En lys, ufiltreret og sprød saison, brygget med 'signatur-smagsgiverne' lyngblomst, hyben og røllike og lagret med havtorn og rabarber. En frugtlig og let blomsterkrydret duft, en knastør, let frugtsyrlig og krydret smag med medium bitterhed og en sprød, krydret og lang eftersmag pryder denne meget bredt madegnede øl – salater, fjerkræ, de fleste fiskeretter, skaldyr og middelkraftige oste vil klæde denne forfriskende saison.

5. Hill Farmstead Kissmeyer 'Leaves of Grass Batch # 1' Blonde Ale (10.0 % P, 5.0 % ABV, 35 IBU, Colour ~ 10 EBC) – Brewed July '15 with Shaun Hill and Ryan Witter-Merithew as the first beer on the HF new experimental 500 L brewery. A blonde ale with green tea, grapefruit juice and apple water, fermented on 3rd fill Grand Marnier barrels. An effervescent bright and light beer in appearance and character. Delicate and subtle fruity and bretty aromas with complexity and balance that holds so much Hill Farmstead character. Super-crisp and delicate palate with noticeable, but balanced acidity. Fruity and floral flavors mix with slight winy and oaky notes and the light effervescence into a smooth and complex finish that is very long for the strength.

6. Crux Fermentation Project/Kissmeyer 'Nordic Saison' (6,0 % alkohol). As the name indicates, this beer is also part of the 'Nordic Saison goes Global' project. Larry Sidor, the brewer/owner of Crux has been a friend for years, so I was thrilled to brew this beer with him in Bend, OR. We used local Oregon honey, dried heather flowers and rose hips in the beer, which after fermentation on steel was barrel aged with Crux' own 'wild culture', yielding a light bodied, dry, quite tart and 'funky' beer with fruity and herbal complexity. Bottle conditioned.

7. Kissmeyer Stockholm Syndrome DIPA (9.5 % alkohol). Ravgylden, potent øl, meget kraftigt humlet med 50 % US and 50 % NZ aromahumle, hvilket giver en tør og intenst frugtig dobbelt IPA, med en sprød, bitter eftersmag og en livsfarlig drinkability. Ikke en udpræget madøl, men snarere en meditationsøl. Kan dog matches med stærkt krydret, asiatisk mad, ditto pizzaer og meget potente oste.

8. Kissmeyer Barrel Reserve Dark Side of the Moon Imperial Porter (9,5 % alk.) En dybt sort, meget intens øl baseret på Kissmeyer Honey Porter, men med meget mere af det hele! Lavere i bitterhed end amerikanske Imperial Porters, og i stedet en kompleks, yderst fyldig duft og smag af chokolade, kaffe, tørret frugt og bløde, ristede malttoner med underliggende noter af sødme, portvin og eg, som stammer fra øllets 9 måneder på vore legendariske Niepoort fade. Lang, kompleks og indsmigrende fløjlsagtig eftersmag.

9. No. 27 - Kissmeyer Hole in the World BR (8.2 % ABV). En intens Baltisk (undergæret) Porter, brygget med min egen hand-røgede malt, og lagret i hele 32 måneder på mine legendariske Niepoort portvinsfade og til slut blandet med frisk øl før tapning. Meget fyldig, medium bitter, utroligt rund og blød, men samtidig meget dyb og kompleks med yderst afrundet karakter af ristet malt i duft og smag, suppleret med super-balancerede fadnoter, et strejf diskret, men fascinerende Brett karakter og en meget let og velintegreret røgnote.

10. Nøgne Ø-Kissmeyer Naked Kiss (11,0 % alkohol). Mine venner og medbryggere på Nøgne Ø siger: " Vi i Nøgne Ø har altid hatt et godt øye til Anders Kissmeyer. Vår første lille flørt resulterte i Double Knot Brown/Imperial Brown Ale. Vårt aller første samarbeidsbrygg! Nå har vi funnet tilbake, og gamle følelser har blitt vekket til live. Affærens frukt: En søt og fyldig porter med rikelige mengder solbær. Ringen er sluttet. Nyt denne sammen med en god dessert. Eller som dessert.!" En eksplosion af dufte og smage: Rig chokolade og mild kaffe fra de mørke malte, dybe krydrede strømme af tørret frugt fra

den anvendte trappistgær og intens, tanninrig, syrlig og sød solbærkarakter fra de 1000 L lokal solbærsaft der er tilsat under gæringen.

/Offentliggjort 14-12-2016