

## Duvel

Typ:	Ljus ale, opastöriserad och ofiltrerad
Producent:	Brouwerij Duvel Moortgat, Belgien
Smak & Doft:	Stor friskt fruktig doft med inslag av gröna äpplen och honung. Smakrikt, elegant öl med bra beska. Inslag av honung, äpplen och gröna örter. Lång eftersmak med bra beska och frisk citruston.
Passar till:	Fantastiskt gott till grönsaksrätter, prova till sparris! Passar också bra till fisk och skaldjur. I Belgien serveras ofta Duvel även som aperitif.
Övrigt:	Duvel är en belgisk tippeljäst ale från Duvel Moortgat, ett av världens idag mest kända bryggerier. Den är väldigt ljus och lättdrucken (trots en alkoholhalt på 8,5%), och samtidigt komplex och smakrik. Den viktigaste komponenten för den unika smaken hos Duvel är jästen, man är så rädd om sin jäst att den förvaras på sex olika ställen i världen. Duvel jäses i tre omgångar, först en normal överjäsnings (startar vid 16° och kulminerar vid 28°) som följs av en kall sekundärjäsnings (temperaturen sänks stegvis ner till -3°). Efter tre veckor filtreras ölet och tappas på flaska, då en ny omgång jäst och socker tillsätts. I stort sett allt detta socker förbrukas under två veckors jäsnings i 22°. Duvel lagras ytterligare sex veckor av bryggeriet innan det släpps till försäljning. Det utvecklas i flaskan och kan med fördel lagras i flera år.  <b>Dat is een Duvel van een Bier!</b>
Alkoholhalt:	8,5 %
Jäsning:	Överjäst
Artikelnr:	1654-03 (330 ml flaska) 71425-01 (750 ml flaska) 71426-08 (1500 ml flaska)
Hemsida:	<a href="http://www.duvel.be">www.duvel.be</a>

