



Westmalle Tripel

Typ: Ljus ale, trappist

Producent: Brouwerij der Trappisten van Westmalle, Belgien

Smak & Doft: Gyllengul färg med små pigga bubblor och tätt skum som ligger länge. Stor maltig doft med bra humlekaraktär, liten ton av citrus och kryddor (anis). Smaken är torr och fyllig med en läskande syra. Lång och eldig eftersmak med bra efterbeska.

Passar till: Kokt kött, dill- eller pepparrotskött, fågel och fisk, gärna med en gräddig sås som beskan kan lätta upp. Det är också gott till starkare ostar som lagrad prästost eller naturligtvis klostrets egen kittost.

Övrigt: Trappistöl ska bryggas i direkt anslutning till ett kloster som tillhör trappistorden. Bryggmästaren ska vara en munk från klostret och hela överskottet ska tillfalla klostret. Det finns idag sex klosterbryggerier i Belgien och ett i Holland som uppfyller kraven. Westmalle, som grundades 1794 är det trappistkloster som har längst anor som bryggeri. Det blev trappistkloster 1836 och samma år bryggdes det första ölet på klostret, ett lätt vardagsöl. 1856 bryggde man för första gången ett starkare öl till jul, det som senare kom att bli Westmalle Dubbel. 11 år senare började man sälja sitt öl till allmänheten. Westmalle var också först att registrera begreppet "trappistenbier". Det gjordes 1933.

Westmalle Tripel bryggs på pilsnermalt och råsocker och kryddas bland annat med humlesorterna Saaz och Styrian Golding. Inslag av anis och citrus i doft och smak är aromer som uppstår under jäsningsen. Westmalle Tripel jäses i tre omgångar, först en normal överjäsnings som följs av en sekundärjäsnings på en till tre månader i stora tankar. Därefter filtreras ölet och ytterligare jäst och råsocker tillsätts, innan det slutligen tappas på butelj. En långsam tredje jäsnings sker då på flaskan. En tripel är både ljusare och starkare än en dubbel.

Alkoholhalt: 9,5 %

Jäsning: Överjäst

Artikelnummer: 1684-03 (330 ml flaska) Systembolaget
71433-03 (330 ml flaska) Krogbeställning
71501-01 (750 ml flaska) Systembolaget

Hemsida: www.trappistwestmalle.be



