

Westmalle Dubbel

Typ:	Mörk ale, Trappist
Producent:	Brouwerij der Trappisten van Westmalle, Belgien
Smak & Doft:	Stor aromatisk och fruktig doft med ton av mörkt bröd och knäck. Smakrikt och fylligt öl med lätt syrlig smak och toner av rostad malt. Lång, rik eftersmak med balanserande beska.
Passar till:	Kraftfullt öl som passar mycket bra till mörk choklad eller ost, gärna smakrika kittostar (som klostrets egen ost). Det är även utmärkt till smakrika köttträtter av nöt eller vilt.
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 Dubbel bryggs på ljus och rostad malt samt råsocker och kryddas endast med humle. Det jäses i tre omgångar, först en normal överjäsnings som följs av en kall sekundärjäsnings. Sedan filtreras ölet och tappas på flaska. Ny jästkultur tillsätts och en långsam tredje jäsnings sker på flaskan. Westmalle Dubbel jäses och lagras under sammanlagt 5 – 6 veckor.
Alkoholhalt:	7 %
Jäsning:	Överjäst
Artikelnr:	1540-03 (330 ml flaska) 1540-03 (30 l fat)
Hemsida:	www.samueladams.com

