



700 år av belgisk tradition och hantverk – för första gången på svensk mark.

St. Stefanus Blonde Ale är en Abbey Ale vars ursprungstillverkare är munkarna i den augustinska ordern Sint Stefanus från Gent. De lät bygga sitt kloster och började brygga öl år 1295 – det är deras över 700 år gamla recept som ligger till grund för den St. Stefanus Blonde Ale som bryggs än idag.

| | | | | |
|---------------------|------------------|----------------|-------------|-------------|
| ST. Stefanus | Blond Ale | Belgien | 7,0% | 70:- |
|---------------------|------------------|----------------|-------------|-------------|

St. Stefanus Blonde Ale är en opastöriserad ale som tillåts jäsa med tre olika jästsorter varav en – Jerumanus – kommer från den jäststam som användes redan då bryggningen skedde i klostret. Sedan 1978 bryggs St. Stefanus under ledning av bryggmästare Jef Versele i Van Steenbergebryggeriet, som är specialiserade på ales med hög alkoholhalt.

Då jäst lämnas kvar i ölet vid buteljering fortsätter jäsningsprocessen i flaskan. De tre första månaderna sker flaskjäsningsen i bryggeriets källare. Under denna tid utvecklas St. Stefanus till att bli frisk och fruktig med toner av karamell, gröna äpplen och grapefrukt. Färgen är nu ljusgul och skumkronan fyllig. Ju längre man sedan själv väljer att lagra den blir St. Stefanus Blonde Ale alltmer komplex och aromatisk och ger smakhintar av marmelad, vanilj och mandel. Färgen blir djupare och skummet får en finare textur.

För gästen är det enkelt att se när ölet lämnade bryggeriet – det skriver vi ut på alla våra flaskor.

