

# **Duvel. (8, 5 % alc. vol)**

Bryggeri Moortgat, Breendonkdorp 58, 2870 Breendonk-Puurs, tlf. 03/886.71.21, Belgien

Duvel er Moortgats mest kendte øl, det er en overgæret øl der af ølkendere betegnes som en "klassiker" ( det på trods af at der ikke findes en formel typebetegnelse for denne øl ). Navnet Duvel betyder "djævel" på flamsk og er blevet efterlignet af mange bryggerier, som har brugt navne der relaterer til "djævel". Eksempelvis kan nævnes, "Sloeber" ( Joker ) brygget af Roman bryggeriet, "Deugnet" ( Døgenigt ) brygget af Du Bocq, "Judas" brygget af Alken-Maes. Duvel er en særdeles kompleks øl.

Til fremstillingen bruges sommerbyg som maltes i Frankrig og Belgien. Af humle bruges 2 slags, Saazer og en varietet af Steiermark Goldings. Humlen tilsættes over 3 gange, under kogningen. Inden den primære gæring tilsættes en portion druesukker, der forøger øllets alkohol %. Den primære gæring sker over 5-6 dage ved en temperatur imellem 16-28 grader C. Den sekundære gæring sker over 3 dage ved en temperatur på -1 grad C. Koldmodningen fortsætter derefter i 3-4 uger, hvorefter temperaturen sættes yderligere ned til -3 grader C. Dette sker for at opnå en endelig bundfældning og komprimering af gæren. Derefter filtreres øllet og der tilsættes en sukkeropløsning samt gær. Øllet hældes nu på flaske og gære i 14 dage ( den 3. gæring ), ved en temperatur på 22 grader C. Øllet stabiliserer sig i løbet af 5-6 uger ved 4-5 grader C. Hærdede Duvel tilhængere opbevare øllet yderlige min. 3 måneder ved kældertemperatur.

Er man den lykkelige indehaver af et Duvel glas, vil man bemærke at dette glas er større end andre Belgiske ølglas. Dette skyldes at denne øl har det med at skumme "umanerligt" meget.

Moortgat brygger 240.000 HL øl pr. år.