

LEFFE Blond 6,6 % alc. vol

Den bliver brygget på Interbrews bryggeri Stella Artois i Leuven.

Har rod i traditionelt klosterøl, med relationer til de gyldne belgiske ales.

Blonde er en ,som navnet siger, en lys øl. Af farve, ikke alkoholmægsigt!.

En blonde ligger som regel på 6 - 8 % alc. vol.

En fyldig øl med et livligt kulsyreindhold. Let bitter, tør sødme. (25 IBU)

Den har en fin, harmonisk og afrundet smag . Er let tilgængelig. Øllet fremstår klart og har en lys strågul farve (13 EBC).

European Brewery Convention

Udvikler en kraftig kridhvid, let perlende og vedholdende skumkrone.

Dufter let vinøst, suppleret med en frugtighed der giver et mildt indtryk af kryddernelliker.

Brygges på en bygmalt scecielt lavet til Lefte blonde

Lefte Blond har en indbrygningsgrad på 15,6° plato. Plato er en måleenhed der angiver, den samlede mængde opløste stoffer i øl-urten. også kaldet extract.

Jo højere plato jo højere alkoholprocent, kan man opnå i øllet.

Sammenhængen imellem alkoholprocent og platoværdi er imidlertid ikke entydig.

Der tilsættes humlesorterne pride of ringwood og target.

Pride of ringwood (australien), er en universalhumle. Det er den mest dyrkede og anvendte humlesort i Australien og er bl.a uløseligt forbundet med bryggeriet Forsters produkter.

Target(England), er en bitterhumle, der idag dyrkes på næsten halvdelen af det samlede britiske humleareal. Robust aroma der i tillæg til den høje bittehed gør den velegnet til britiske bitters, ESB

og inogen grad også pale ales. Også meget almindeligt brugt til tørhumling.

Øllet overgæres med bryggeriets egen unikke gær ved en relativ høj temperatur.

Lefte blond er en såkaldt abbey ale. Dvs. en øl med tilknytning til et kloster.