

I Belgien er der to forskellige grene af klosterøl. Abbey ale og trappist, abbey ale er øl som bliver brygget på et kommercielt bryggeri i samarbejde med et kloster.

Trappist er øl som bliver brygget på klostre af trappistmunkeordenen. (jeg forklare nærmere senere)

Begge typer er registreret med eget logo, for at undgå misbrug. For begge typers vedkommende er hovedformålet med indtægterne fra ølbrygningen velgørenhed og ikke profit.

De fleste af recepterne kan føres tilbage til middelalderen.

Både abbey ale og trappist har sit udspring, i tiden efter Belgiens opståen, som selvstændig nation i 1831.

Her genopstår en række klostre bla. Leffe. Af andre klostre kan nævnes Grimbergen som også brygger en fremragende blond, Bornem de brygger en god dubbel, og Maredsous som laver en forrygende tribel. Leffe klostret er af norbertiner ordenen, og genopstår 1925.

P.g.a.den franske revolution, havde leffe ligesom mange andre klostre mistet deres store jordbesiddelser, og dermed grundlaget for produktion af øl.

Munkene havde brug for øl til deres måltider. Og ikke mindst til deres fasteperioder hvor øl var det eneste de fik, "det flydende brød". De begyndte derfor med ølbrygning til eget forbrug.

Grundlaget for klostrerets indtægt var stadigvæk produkter som, mælk, smør, ost, og brød.

En større produktion af øl, begyndte først i tiden efter 2. verdenskrig. Efterhånden som økonomien blev genoprettet, og hverdage normaliseret, blev de ofte idyllisk beliggende klostre et yndet udflugtsmål.

Mange klostre etablerede cafeér og butikker med salg af deres produkter. Heraf opstod behovet for at producere øl i større mængder.

De fleste klostre havde imidlertid ikke råd til at investere i større bryganlæg. Derfor indgik en række klostre aftale med kommercielle bryggerier om brygning af øl. Leffe blev registreret abbey ale kloster i 1952.