

Broeder Jacob Bruin



Cerveza de abadía, 7,5% de alcohol, de alta fermentación y con segunda fermentación en botella.

Esta cerveza ambar oscuro, presenta una cremosa espuma compacta. En su paleta de aromas predominan la malta, el caramelo y las especias. Su cuerpo es medio y la carbonatación alta.

En su larga maduración, durante la segunda fermentación, desarrolla una sensación en boca de chocolate malteado y lúpulo, pero sin predominar, aunque destacan las ciruelas pasas. El sabor balancea de dulce a un final ligeramente amargo.

Acompaña bien a estofados de ternera.

Historia

Broeder Jacob es el resultado de la idea de Johan Claes, un amante de la cerveza. Este se puso en contacto con Bruno Verbiest y juntos empezaron la búsqueda de una nueva receta para su elaboración.

Ambos viven cerca del colegio Monfort, uno de los internados más famosos de Bélgica, que se encuentra en la misma ubicación donde antiguamente estaba la Abadía Van Onze-Lieve-Vrouw Van Het Park (Nuestra Señora del Parque).

La leyenda dice que en el año 1385 el abad de este monasterio mandó a un novato de 16 años, llamado Jacobus Klaaszoon, como aprendiz a su monje cervecero de 80 años, para que enseñase la receta de la cerveza ligera que los padres consumían durante las comidas.

El aprendiz fue enviado a Rochefort donde se inició en este arte. A su regreso, informó al abad de lo que había aprendido y, pidió experimentar con su propia cerveza. Este accedió a la propuesta, pero a condición de que fuese en su propio tiempo. Aprovechando las noches para este menester y, llegando la hora de levantarse dormido y dando origen a la famosa canción :

Santiago, Santiago,
Duermes tú, duermes tú?
Tocan las campanas, Tocan las campanas
Din, don, dan; din, don, dan.
(Santiago = Sint Jacob, San Jaume, Saint Jaques)

Presentó el producto al abad. Este encantado por el sabor de la cerveza, pero preocupado por su alta graduación, superior a la que consumían antes los padres. El abad encargó su elaboración en secreto, para su consumo y el del hermano Jacob.

En el siglo XXI, Johan y Bruno consiguen esta nueva cerveza con la bendición del hermano Jacob.

Uniendo estas ideas surge el nombre de "Broeder Jacob." para su cerveza y título de la canción infantil de origen belga-francesa en la que se pregunta al hermano Jacob si estaba dormido a la hora de los matines.

Más información en su web:

www.broederjacob.com/es/history/la-leyenda-de-broeder-jacob



Broeder Jacob Bruin
Broeder Jacob Bruin

Ficha técnica

ALC	7,5%
Densidad en grados plato	16°
Color EBC	70
Amargor EBU	24
Saturación CO2 gr/l	7,5
Consumo °C	10-15°C

Envases:

botella de 33 cl (24 uds./caja)

Tipos de malta empleados:

Pils, Ambar, Cara, Roast

Variedades de lúpulo empleadas:

Saaz



Copyright Cervebel

