

BRUT INDIA PALE LAGER

Notre Brut IPL est une bière d'abord fermentée en cuve à basse température, puis refermentée en barrique de chêne français avec levure *Brettanomyces Claussenii*. La bière barriquée est ensuite assemblée avec une bière brut jeune, dry-hoppée et refermentée, afin de produire un gazage très fin. La bière est ensuite maturée au froid pour une période de trois mois. Il en résulte une bière extra-sèche, aux arômes de vin blanc, de bois et de melon charentais.

Voir en ligne : <https://www.maltstrom.com/biere/brut-india-pale-lager/>

GAMME : BARRIQUES & EXPÉRIMENTALES



DÉGUSTATION



SERVICE

Dégustation entre 4 et 6 °C,
dans une flûte



SAVEURS

Raisin blanc
Melon
Poivre rose



ACCORDS

Apéritif
Dessert (tartes aux fruits)

FICHE TECHNIQUE



HOUBLONS

2021: Azacca / Cryo-Ekuanot /
Mosaic



MALTS

Pilsner bohémien



ELABORATION

Assemblage de bières de
fermentation mixtes barriquées
sur-atténuées



AMERTUME

15



ALCOOL

6 %



PH

3,9



TYPE

India Pale Lager extra-sèche
inspirée très librement des Brut
IPA de Californie



AUTRE

Garde : environ 1 an ou plus,
selon vos goûts



2018

Lancement

