

COMME UN NOËL SUR L'ACIDE

Bière sure de fermentation basse, fermentée avec canneberges séchées, canneberges fraîches et houblon suranné

Voir en ligne : <https://www.maltstrom.com/biere/comme-noel-sur-acide/>

GAMME : SOUR



DÉGUSTATION



SERVICE

Déguster entre 6 et 8 °C dans un verre tulipe ou Teku.



SAVEURS

Canneberges
Céréales
Kick de sour!



Céviche de pétoncle

FICHE TECHNIQUE



HOUBLONS

Houblon suranné



MALTS

Pilsner bohémien - Blé malté -
Flocon d'orge



ELABORATION

Fermentation basse sur fruits.
Non filtrée.



AMERTUME

0 - 5



ALCOOL

4,2%



PH

3,5



TYPE

Inspirée très librement du style
"Berliner Weiss", additionnée à
l'ébullition de houblon suranné, et
fermenté sur canneberge



AUTRE

Canneberges 250g/L



2018

Lancement

