

## JUS DE LICORNE

Wild Sour Ale, fermentée avec un mélange de levure brett, de 2 souches de lacto et un mélange de levures et bactéries sauvages maison (récoltées sur achillée millefeuille, cerisier et prunier)

La bière est fermentée sur fruit en barrique de vin blanc (groseilles rouges, 300g/L) et est dry-hoppée au Nelson-Sauvin.

Bière réalisée en collaboration avec The Wild Shack ([page Facebook](#))

Voir en ligne : <https://www.maltstrom.com/biere/jus-de-licorne-wild-shack-collaboration/>

GAMME : BARRIQUES & EXPÉRIMENTALES



## DÉGUSTATION



### SERVICE

Entre 6 et 15 degrés, dans un verre étroit



### SAVEURS

Fruits rouges  
 Vin orange  
 Kick d'acidité



### ACCORDS

Moules épicées  
 Grillades au BBQ

## FICHE TECHNIQUE



### HOUBLONS

Nelson Sauvín



### MALTS

Pilsner bohémien - Blé malté - Flocon d'orge



### ELABORATION

Fermentation mixte en barrique avec ferments sauvages



### AMERTUME

10



### ALCOOL

6



### PH

3,5



### TYPE

Bière sure de fermentation mixte élevée en barrique sur fruit



### AUTRE

Fermentée avec groseilles rouges - 300g/L



### 2018

Lancement

