



LAGER DE RIZ

Lager hybride brassée avec riz basmati, élevée en barrique de vin blanc puis dry-hoppée aux houblons Wai-Iti et Mt-Hood

Voir en ligne : <https://www.maltstrom.com/biere/lager-de-riz/>

GAMME : EDITIONS LIMITÉES & COLLABORATIONS

DÉGUSTATION



SERVICE

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



SAVEURS

Saké
Noisettes grillées
Agrumes



ACCORDS

Sushis
Salade de fruits de mer
Soupe Pho

FICHE TECHNIQUE



HOUBLONS

Wai-Iti - M-Hood



MALTS

Riz Basmati - Pilsner Bohémien - Orge cru



ELABORATION

Fermentation basse. Affinée en barrique de vin blanc



AMERTUME

25



ALCOOL

6



PH

4



TYPE

Bière hybride, un peu déjantée, brassée avec un énorme pourcentage de riz basmati et élevée en fût de chêne



AUTRE

-



2019

Lancement

