



SEPT CARRÉE - FARMHOUSE IPA BRETT

Bière forte affinée durant 7 mois en barrique de chêne français, avec des levures sauvages brettanomyces. Dry hop en touche finale : houblons Rakau et Enigma.

Voir en ligne : <https://www.maltstrom.com/biere/sept-carree/>

GAMME : BARRIQUES & EXPÉRIMENTALES

DÉGUSTATION



SERVICE

Dégustation entre 6 et 8 °C dans un verre ballon ou Teku



SAVEURS

Abricots frais
Conifère
Barrique de chêne
Levures sauvages



ACCORDS

Viande sauvage
Crème d'asperges
Champignons

FICHE TECHNIQUE



HOUBLONS

Rakau - Enigma - Wakatu



MALTS

Pilsner - Vienna - Blé cru



ELABORATION

Fermentation haute. Non filtrée.
Dry-hoppée



AMERTUME

40



ALCOOL

7 %



PH

-



TYPE

Inspirée librement des saisons funky américaines



AUTRE

Garde : 1 an ou plus selon vos goûts.



2017

Lancement

