



SESSION BITTER

Bière ambrée à très bas pourcentage d'alcool et houblonnée copieusement en dry hopping de cultivars anglais typiques et d'une touche de Simcoe.

Voir en ligne : <https://www.maltstrom.com/biere/session-bitter/>

GAMME : EDITIONS LIMITÉES & COLLABORATIONS

DÉGUSTATION



SERVICE

déguster entre 6 à 10°C
(ou « tablette » pour les puristes)
dans un verre de type pinte
anglaise



SAVEURS

Biscuit au caramel
Conifères
Agrumes



ACCORDS

Viandes rôties
Agneau
Cheddar

FICHE TECHNIQUE



HOUBLONS

Golding - Fuggle - Challenger -
Simcoe



MALTS

Maris Otter - Caramel pale



ELABORATION

Fermentation haute. Non filtrée.
Dry huppée



I.B.U.

AMERTUME

25 - 30



ALCOOL

3.5%



PH

-



TYPE

Inspirée très librement des bitter
anglaises, avec une touche de
houblon américain en dry hop.



AUTRE

bière houblonnée. Garder au froid
et boire le plus frais possible



2016

Lancement

