



## WILD SOUR LAGER – ASSEMBLAGE N°1

Assemblage de bières de fermentation mixte, barriquées entre 9 et 15 mois, affinées sur pêches et ananas

Voir en ligne : <https://www.maltstrom.com/biere/wild-sour-lager-assemblage-no-1/>

GAMME : BARRIQUES & EXPÉRIMENTALES

## DÉGUSTATION



### SERVICE

Servir entre 6 et 8 degrés, dans un verre à lambic



### SAVEURS

Barrique "wild"  
 Pêches et ananas  
 Bonbon rocket



### ACCORDS

Poulpe grillé  
 Tartiflette  
 ...et tout simplement en apéro!

## FICHE TECHNIQUE



### HOUBLONS

Houblon suranné



### MALTS

Pilsner bohémien - Blé malté



### ELABORATION

Fermentation mixte en barrique avec ferments sauvages



### AMERTUME

-



### ALCOOL

6,1%



### PH

3,5



### TYPE

Bière hybride barriquée où nous avons utilisé plusieurs souches de ferments sauvages, et où nous avons ajouté aux fûts de la pêche et de l'ananas



### AUTRE

-



### 2019

Lancement

