



DARK SIDE OF THE MOON

Bière Brune – IBU 18 – EBC 66
Certifiée Agriculture Biologique

Type : Imperial Stout

Malts : Pilsen / Spécial B / Chocolat / Cara gold / Crystal / Black

Houblon : Perle

Levure : Safale S-04

Degrés : 8 % vol.

Caractéristiques de la fabrication :

- Ratio d'empattage fort pour une bière charnue.
- Chauffe lente et progressive pour une extraction complète de l'amidon.
- Peu d'extraction de sucres non fermentescibles pour obtenir une bière sèche.
- Peu d'ajout de sucre, simple dose permettant la régularité du degré final.
- Fermentation de deux semaines dans un local climatisé à 16°C.
- Mise en bouteille avec 5.5 g/L de sucre pour la re-fermentation en bouteille.

Conseil de garde : Bière sur lies, à stocker debout entre 12 et 18 °C.

Température de service : 8 à 12 °C.

Notes de dégustation : Couleur noire. Aromatique de torréfaction et de fruits secs. En bouche une belle onctuosité et une finale assez sèche liée à un taux d'alcool relativement bas pour ce style de bière.

A servir au verre. Ne pas remuer avant dégustation. Conserver un fond dans la bouteille pour ne pas servir les lies.



BRASSERIE LES ACOLYTES
Fages - 46140 LUZECH - FRANCE
+33(06) 86 17 62 00
+33(06) 72 31 02 71
www.brasserielesacolytes.fr
contact@brasserielesacolytes.fr

