



PILS A L'HEURE

Bière Blonde – IBU 22 – EBC 7
Certifiée Agriculture Biologique

Type : Lager

Malts : Pilsen / Munich

Houblonnage à l'ébullition : Fuggle, simcoe, mozaic

Levure : Saflager S189

Degrés : 4 % vol.

Caractéristiques de la fabrication :

- Ratio d'emballage faible pour une bière très légère.
- 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 basse température dans des cuves thermorégulées à 15 °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 : 4 à 6 °C.

Notes de dégustation : Couleur blonde. Bière très légère finement maltée et acidulée.

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

