



ROAD TRIPLE

Bière Dorée – IBU 27 – EBC 21
Certifiée Agriculture Biologique

Type : Triple Belge

Malts : Pilsen / Spécial B / Cara Gold / Cara Blond

Houblon : Hallertau / Saaz

Levure : Safale T-58 / Safale S-33

Degrés : 7,5 % vol.

Caractéristiques de la fabrication :

- Ratio d'empâtage fort pour une bière charnue.
- Chauffe lente et progressive pour une extraction complète de l'amidon.
- Extraction de sucres non fermentescibles pour obtenir une bière onctueuse et suave.
- 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 blonde légèrement ambrée. Bouche charnue et onctueuse avec une légère sucrosité.

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

