



SAISON IS COMING

Bière Blonde – IBU 32 – EBC 9
Certifiée Agriculture Biologique

Type : Farmhouse Ale – Saison

Malts : Pilsen / Malt de blé clair / Cara Munich II

Houblonnage à l'ébullition : Fuggle
Houblonnage à cru : Mozaïc, Simcoe et Citra

Levure : Safale BE-134

Degrés : 4,5 % vol.

Caractéristiques de la fabrication :

- Ratio d'empattage 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 de deux semaines dans un local climatisé à 16°C.
- Houblonnage à froid pendant la fermentation pour accentuer l'aromatique florale et houblonnée.
- 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 8 °C.

Notes de dégustation : Couleur blonde légèrement dorée. Aromatique légèrement acide et houblonnée. Notes florales et de fruits exotiques.

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

