



Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

La Ribouldingue

Bière Blanche

La «blanche» parfois appelée «blanche» faute de ne pas être assez pâle, mérite plutôt l'appellation de Bière de Blé, moitié malt d'orge, moitié malt de blé d'où elle tire sa fraîcheur.

Délicatement houblonnée à cru avec des variétés rappelant les agrumes. La tranche de citron n'est pas recommandée par vos brasseurs préférés.

Une très légère acidité, apportée par le blé, la rend particulièrement désaltérante pour l'été.

4,8 % alc. vol.

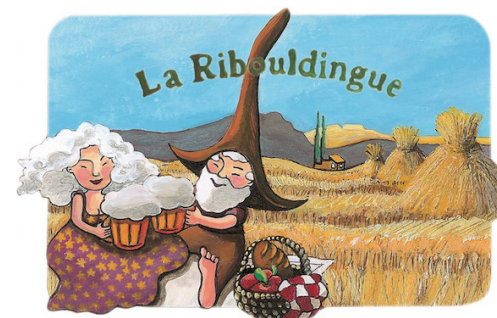
19 IBU (unité d'amertume)

Malts : Pilsner, Blé

Houblons : Somcoe, Amarillo, Citra



Bière Blanche



	pâle	ambrée	noire
Couleur	[Color scale bar from pale yellow to dark brown]		
Corps	mince	modéré	massif
Houblonnage	léger	présent	intense
Alcool	léger	présent	intense

Disponibilité: toute l'année

Conditionnement:

