



# Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

## Fiche de dégustation Cherchez l'Abricot

### Bière barriquée à l'Abricot

Cette bière acide, dite de « fermentation mixte », a été fermentée à l'aide de levures *Saccharomyces* et *Brettanomyces*, ainsi que des bactéries *Lactobacillus* et *Pediococcus*.

Un élevage de 12 mois en barriques fut nécessaire pour sa maturation.

Les abricots ont macérés 5 semaines dans la bière avant l'embouteillage.

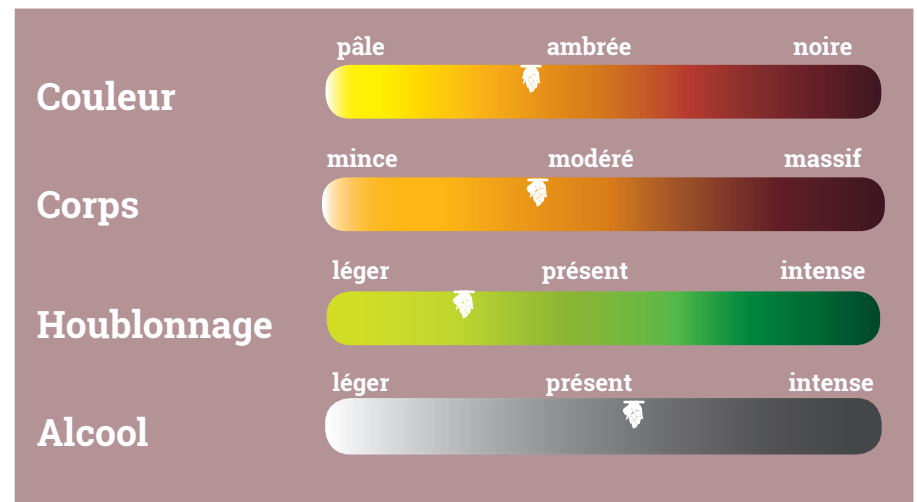
**6,6 % alc. vol.**

**5 IBU (unité d'amertume)**

**Malts : Pilsner, Blé**



### Bière barriquée à l'Abricot



Disponibilité: Exceptionnelle

Conditionnement:

33 cl

