

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

La Saison des Amours

Bière Ambrée

L'équilibre est le caractère de cette bière qui souhaite flatter les papilles les plus délicates avec des saveurs rondes de caramel et une très légère pointe torréfiée en fin.

Ne vous laissez pas intimider par la couleur sombre de notre «mabrée».

Elles est brassée selon le style Red Ale, favorisant un profil malté avec une finale sèche et légérement grillée et peu de houblon pour des bisous tout doux.

5,5 % alc. vol.

22 IBU (unité d'amertume)

Malts: Pilsner, Munich. Carahell, Carared, Carafa

Houblons: Cascade, Centennial. Golden Savinski



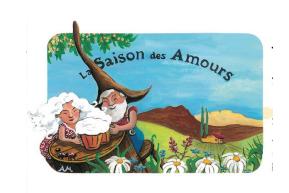


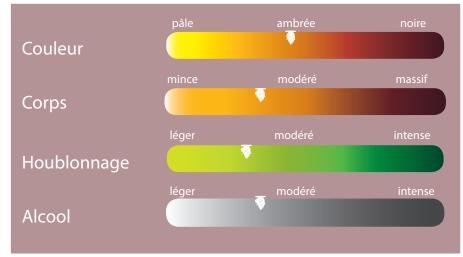












Disponibilité: toute l'année

Conditionnement:

