



B.A.L AMBRÉE

AMBER ALE - 33CL / 75CL

BIÈRE DE DÉGUSTATION RICHE ET ÉPICÉE AVEC UNE BELLE STRUCTURE, OÙ S'ÉQUILIBRENT SAVEURS MALTÉES ET ALCOOL.

IBU

30

EBC

50

% ALC.

5.5

DENSITÉ

3.3

ASSEMBLAGE DE MALTS : Pilsen, Cara Blond, Cara Gold, Black

ASSEMBLAGE DE HOUBLONS : Magnum, Nugget, Strisselpalt

LEVURE : T58

DOSAGE À LA MISE EN BOUTEILLE : 4,2g/l de sucre de canne

VIEILLISSEMENT EN BOUTEILLE : Minimum de 6 à 8 semaines

MOUSSE : Dense et ivoire, bulle fine et persistante

COULEUR : Ambrée couleur vieille armagnac, belle brillance

NEZ : Riche et complexe, arômes de malts et de biscuit avec quelques notes de caramel et de pain d'épices

PALAIS : Ronde en bouche avec une amertume très harmonieuse

SERVICE : À déguster aux environs de 8°C

ACCORD METS : Charcuterie, viandes rouges, gibiers



info@brasserie-luberon.com
www.brasserie-luberon.com

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE