B.A.L BLONDE

PALE ALE – 33CL / 75CL / FÛT 30L

BIÈRE DE DÉGUSTATION LÉGÈRE ET RAFRAÎCHISSANTE,
SUBTIL COMPROMIS ENTRE HOUBLONS AMÉRISANTS ET AROMATIQUES.

IBU	EBC	% ALC.	DENSITÉ
22	4	5.5	2.6

ASSEMBLAGE DE MALTS : Pilsen, Carablonde

ASSEMBLAGE DE HOUBLONS : Nugget, Magnum, Strisselpalt

LEVURE : US05

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

VIEILLISSEMENT EN BOUTEILLE : Minimum de 6 à 8 semaines

MOUSSE : Blanche et abondante, bulle fine et persistante

COULEUR : Blond doré et lumineux, avec une robe voilée

NEZ : Généreux de malt avec des notes fruitées d'abricot, de pêche et de girofle

PALAIS : Moelleux avec une bonne longueur en bouche

SERVICE : À déguster aux environs de 5°C

ACCORD METS : Charcuterie, viandes rouges, fromages forts

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

AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE