

BAL BRUNE

BROWN ALE - 33CL



IBU 20 **EBC** 200

% ALC. 5.5

DENSITÉ

3.6

ASSEMBLAGE DE MALTS: Pilsen, Cara Gold, Black et Blé

ASSEMBLAGE DE HOUBLONS: Strisselpalt, Nugget, Magnum, Brewer's Gold

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 : Marc de café, chocolat noir

NEZ : Riche et capiteux, arômes de café torréifié et de chocolat noir

PALAIS: Ronde en bouche, avec un bel équilibre entre amertume et alcool

SERVICE : À déguster aux environs de 8°C

ACCORD METS: Foie gras, from ages bleus, desserts



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