



WITBIER

Concombre - menthe



Commentaire de dégustation : bière de dégustation brassée avec (beaucoup) de concombre et parfumée à la menthe fraîche. Une recette inhabituelle, légère, aux arômes vifs et végétaux, à savourer sous le soleil de l'été !

Assemblage de malts : Pilsen, Froment

Assemblage de houblons : Nugget

Levure : WB 06

Dosage à la mise en bouteille : 4g/l de sucre roux bio

Vieillessement en bouteille : minimum 6 à 8 semaines

Service : à déguster aux environs de 5°



% ALC : 5,5
Amertume : 4 IBU (faible)
Couleur : 14 EBC

@biereluberon
www.brasserie-luberon.com
09 80 74 10 97