



Bière blanche Goji / Hibiscus

L'Antibièr Blanc Goji / Hibiscus est une bière de fermentation haute, refermentée en bouteille, non filtrée et non pasteurisée. À la robe rosée grâce à son infusion de fleurs d'hibiscus, elle est légère, fruitée et florale. Originale et unique, elle saura séduire les amateurs comme les passionnés de bières.

ALC. 4.5% VOL.



DISPONIBLE EN 33CL.



DISPONIBLE EN FÛTS DE 20 & 30 LITRES.

Profil de dégustation



Robe rosée, opalescente, mousse et bulles fines. (6 EBC)



Floral et houblonné. Notes de raisins.



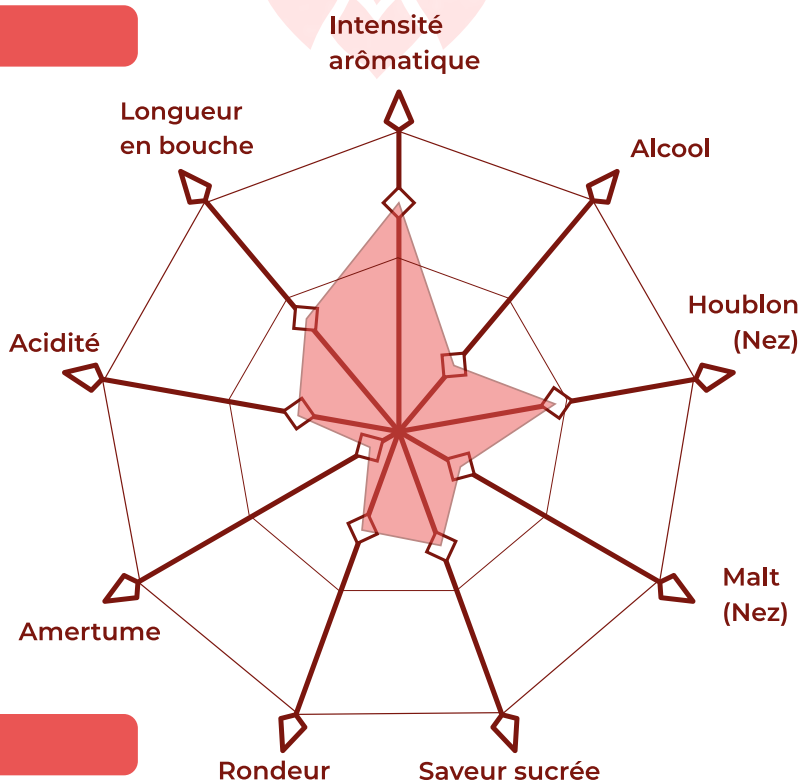
Corps relativement sec, faiblement alcoolisé. Saveurs de raisins liées à la goji et au houblon. Goût équilibré et harmonieux de l'hibiscus. Pétilance modérée.



Amertume : Quasi inexistante <10 IBU



Température de service :
Très fraîche 4 à 6°C



Ingrédients



MALTS : Pilsen 2RP, Froment.

HOUBLONS : Hersbrucker Hallertau Blanc

LEVURE : US-05 ou S-04



Baies de Goji



Fleurs d'Hibiscus

Tous nos malts sont d'origine France. Tous nos malts, houblons et levures sont garantis sans OGM.

Suggestions d'accords mets-bières

- Charcuteries.
- Légumes grillés ou farcis.
- Beignets de fleurs de courgette.
- Dessert aux fruits exotiques (mangue, coco, ananas,...).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

