

L'ANTIBIÈRE



India Pale Ale (IPA)

L'Antibièr IPA est une bière de fermentation haute, refermentée en bouteille, non filtrée et non pasteurisée. À la robe dorée, chaleureuse et très fruitée, c'est une bière signature des microbrasseries. Son amertume franche et équilibrée, son côté fruité renforcé par son houblonnage à cru aux notes d'agrumes et de fruits exotiques la rendent très désaltérante.

ALC. 6,5% VOL.



DISPONIBLE EN 33CL.



DISPONIBLE EN FÛTS DE 20 & 30 LITRES.

Profil de dégustation



Robe dorée, claire, mousse blanche et fine, bulles fines.
EBC : 15



Bouquet puissant, notes très fruitées



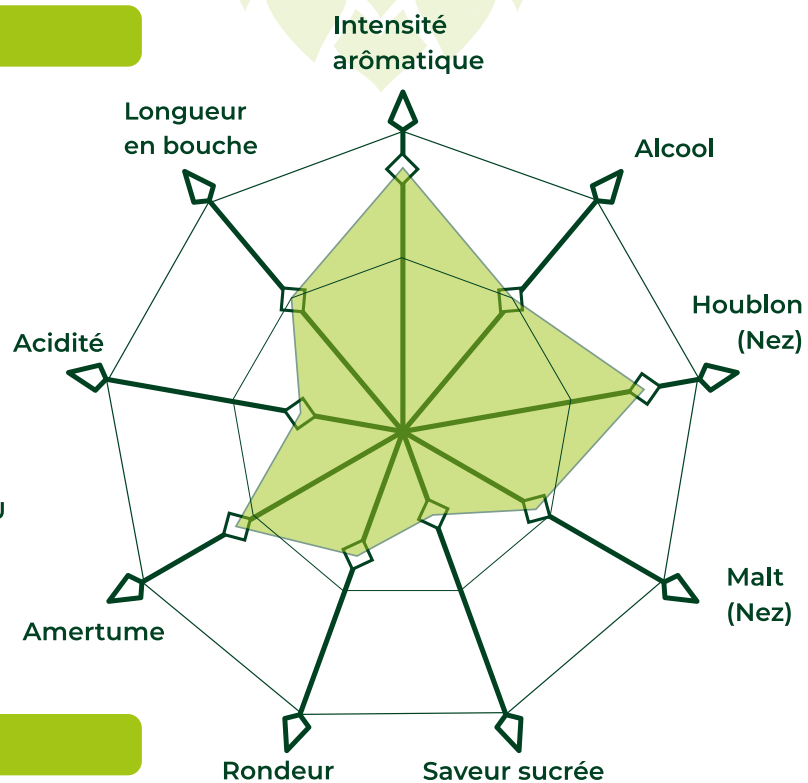
Corps relativement sec, chaleureuse. Saveurs de houblons aux notes d'agrumes, fruits exotiques. Pétilance modérée.



Amertume : Franche et harmonieuse - 30 IBU



Température de service :
Fraîche 6 à 8°C



Ingrédients



MALTS : Pale Ale, Cara blond, Avoine.



HOUBLONS : Amarillo, Cascade, Citra avec Houblonnage à cru



LEVURE : US-05 ou S-04

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

Suggestions d'accords mets-bières

- Viande, volaille ou poissons grillés.
- Plats épicés (Cuisine asiatique, mexicaine).
- Burgers.



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

