



OPEN AMBER

Bière ambrée veloutée, mousse moyennement dense et persistante. Au nez, les effluves de houblon et les senteurs d'agrumes et de fruits sont bien perceptibles et équilibrés, avec des notes biscuitées et caramélisées.

En bouche, l'amertume modérée accompagne des saveurs de fruits secs - notamment l'amande - qui s'effacent bien vite sous les arômes de caramel et de biscuit, qui en déterminent le corps et l'équilibre parfait.

Ingrédients

Eau, **Malt d'orge**, houblon, sucre, levure.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 7.5%

Plato grade: 16.8

Couleur (EBC): 34-36

Niveau d'amertume (IBU): 36-38

Température de dégustation: 10-12 °C

Appariements

Viandes, fromages moyennement affinés, fruits secs, desserts à la crème et aux fruits.

Formats

0,33L

0,75L

24L

