



OPEN GOLD

De couleur jaune orange foncé, Open Gold présente une mousse fine et compacte particulièrement persistante. Les notes maltées parviennent au nez en évoquant des senteurs de biscuit et de fruits jaunes mûrs, ainsi que de légères tonalités d'épices et d'agrumes.

Le goût confirme la promesse olfactive, puisque les senteurs de biscuit se mélangent parfaitement aux épices, avec une légère amertume qui nous accompagne jusqu'à la fin de la dégustation.



Ingrédients

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

Caractéristiques

Grade alcoolique: 7.5%

Plato grade: 16.8

Couleur (EBC): 12-14

Niveau d'amertume (IBU): 42-44

Température de dégustation: 10-12 °C

Appariements

Pizzas basiques, fougasses, fritures (frites de pommes de terre, beignets d'oignon, etc.), hamburgers, hot-dogs, fromages moyennement affinés, gâteaux secs.

Formats

0,33L

0,75L

24L