



OPEN WHITE

Open White est une bière de couleur jaune qui présente une fine mousse blanche, persistante, et une bonne adhérence. Ses parfums sont d'abord dominés par des effluves de céréale, qui sont presque immédiatement remplacés par les notes végétales du café vert ou de la branche tout juste décortiquée.



Petit à petit, avec l'augmentation de la température, la bière révèle une touche épicée. En bouche, le goût est d'abord celui de la céréale, suivis des délicates notes d'agrumes, équilibrées par cette sensation légèrement amère qu'évoquent le zeste des agrumes et l'épice délicate. En fermeture, des notes de fruits jaunes et délicieusement poivrées rafraîchissent la dégustation.

Ingrédients

Eau, **malt d'orge**, **malt de blé**, **blé**, houblon, mélange d'épices et d'écorces d'agrumes dans des proportions variables, sucre, levure.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 5%

Plato grade: 12.7

Couleur (EBC): 6-8

Niveau d'amertume (IBU): 10-12

Température de dégustation: 8-10 °C

Appariements

Poisson cru et grillé, viandes blanches, fritures légères, fromages au lait de vache frais et moyennement affinés, mozzarella.



Formats

0,33L

0,75L

24L