COEF 119/ BLONDE BIO TRIPLE

Un souvenir ému de notre stage à la Brasserie Botteresse à Liège avec José le Brasseur et l'accueil formidable de nos amis Belges.
En 2015, à l'occasion d'un coefficient de marée exceptionnel de 119, nous avons mis au point cette bière blonde de triple fermentation au caractère bien trempé.

- Médaille d'ARGENT au WBA Londres 2022
- Médaille d'ARGENT au CGA Paris en 2019.
- Médaille d'ARGENT au CGA Paris en 2016.

EBC (C'est la couleur de la bière 2: blanche 70 : noire)	10 (Jaune pale / légèrement troublée / Mousse blanche épaisse)
IBU : Houblonnage et amertume. 10 : faible 80 : fort	30
Alcool exprimé en %vol.	8%vol
Nous l'améliorons en permanence ! et nous cherchons :	Corsée et douce à la fois. C'est une douceur fraîche qui domine au départ ensuite, les saveurs de houblon aromatique laisse place au feu de l'alcool.
Dégustation parfaite	Pas trop froide. 10/12°
Accord mets et bière	Assis sur un fauteuil confortable accompagné d'un bon copain devant un France / Angleterre !