



Tina la Brune

Composition :

Malt : malt blond pilsen
malt munich
malt cararuby
malt biscuit
malt black

Houblons : Brewer Gold, Strisselpalt, Golding

Epices: réglisse

Levures: S33

Alcool : 6% vol

Dégustation :

Température de dégustation : 10/12°C

Mousse : onctueuse et sombre

Couleur : noire

Effervescence : fine

Odeur : maltée, torréfiée

Texture : dense

Attaque ronde et sucrée, arômes torréfiés, note de café, cacao , finale réglisse ,longue en bouche, très peu d'amertume

Toutes nos bières sont issues d'une double fermentation dont la seconde a lieu en cave, non filtrées, non pasteurisées.
Un dépôt au fond de la bouteille est normal et garant de la qualité artisanale de la bière