



Tina « Fontaine d'enfer »

Composition :

Malt : malt blond pilsen
malt cararuby
malt tourbé
malt de blé
malt black

Houblons : Brewer Gold, Fuggle, Challenger

Epices: aucun

Levures: S33

Alcool : 9 % vol

Dégustation :

Température de dégustation : 10/12°C

Mousse : onctueuse et sombre

Couleur : ambrée sombre

Effervescence : fine

Odeur : maltée, torréfiée, sous bois

Texture : dense

Attaque vive, arômes cuits, alcooléuse, saveur tourbée qui envahit en finale, très longue en bouche, amertume équilibrée

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