



## Tina « Au malt d'épeautre »

### **Composition :**

Malt : malt blond pilsen  
malt d'épeautre  
malt munich  
malt de blé  
malt black

Houblons : Brewer Gold, Strisselpalt, Challenger

Epices: aucun

Levures: Maurybrew ale

Alcool : 7 % vol

### **Dégustation :**

Température de dégustation : 8/10°C

Mousse : onctueuse et claire

Couleur : blonde dorée

Effervescence : fine

Odeur : céréales, malt

Texture : onctueuse

Attaque douce, céréalière, légèrement sucrée, dense en bouche, finale avec une amertume subtile

-----

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