



Tina « La Moukère »

Composition :

Malt : malt blond pilsen

Malt de sarrasin

Malt diastasique

Houblons : Brewer Gold, Strisselpalt, Challenger

Epices: Gingembre

Levures: T58

Alcool : 5.5 % vol

Dégustation :

Température de dégustation : 6/8°C

Mousse : légère et claire

Couleur : blonde claire trouble

Effervescence : vive

Odeur : malté, noisette, légèrement citronnée

Texture : légère

Attaque vive , légère, subtilement maltée, plutôt douce, avec une finale poivrée/gingembre qui gratte la gorge

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