

Bière artisanale brassée à SAUMUR



www.biere-tina.fr

Catalogue des bières Tina

Les 4 classiques sont disponibles en 33 et 50 cl.

	Composition	Dégustation
<p>La Blonde</p>	<p>Malt : malt blond pilsen malt munich Houblons : Strisselpalt, Golding et Brewer Gold Levures : SO4 Alcool : 6.5% vol</p>	<p>Température de dégustation : 8/10°C Mousse : fine et claire Couleur : blonde dorée Effervescence : fine Odeur : malt, nez floral Texture : onctueuse Caractère : Attaque vive et acidulée, amertume prononcée, longue en bouche</p>
<p>La Blanche</p>	<p>Malt : malt blond pilsen malt de blé Houblons : Brewer Gold, Strisselpalt, Golding Épices : écorces d'orange amère broyée Levures : S33 Alcool : 5.2% vol</p>	<p>Température de dégustation : 6/8°C Mousse : blanche et fine Couleur : blonde claire Effervescence : fine Odeur : fleurie légèrement maltée Texture : légère Caractère : Attaque acidulée avec saveur d'agrumes, amertume subtile, fraîche en bouche</p>
<p>L'Ambré</p>	<p>Malt : malt blond pilsen malt munich malt cararuby malt biscuit Houblons : Brewer Gold, Strisselpalt, Golding Épices : aucun Levures : T58 Alcool : 5.5% vol</p>	<p>Température de dégustation : 10/12°C Mousse : fine et ambrée Couleur : ambrée foncée, cuivrée Effervescence : fine Odeur : nez aromatique caramélisé Texture : dense Caractère : Attaque ronde, arômes de caramel et de biscuit, longue en bouche, amertume très légère</p>

La Brune



Malt : malt blond pilsen
malt munich
malt cararuby
malt biscuit
malt black
Houblons : Brewer Gold,
Strisselpalt, Golding
Epices: réglisse
Levures: S33
Alcool : 5.5% vol

Température de dégustation : 10/12°C
Mousse : onctueuse et sombre
Couleur : noire
Effervescence : fine
Odeur : maltée, torréfiée
Texture : dense
Caractère : Attaque ronde et sucrée,
arômes torréfiés, note de café, cacao ,
finale
réglisse ,longue en bouche, très peu
d'amertume

Tina se décline aussi en 9 bières spéciales, disponibles en 75cl.

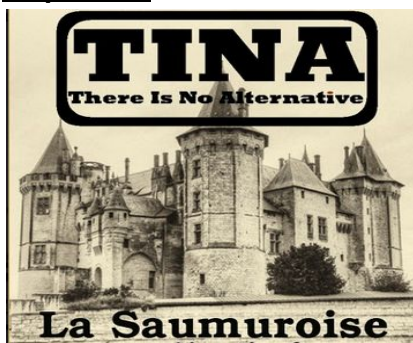
La Drôle de Ch'nin au Chenin blanc



Malt : malt blond pilsen
malt munich
malt de blé
Houblons : Strisselpalt, Golding
et Challenger
Levures: Ale514
Ajout : Jus de chenin blanc de
Courchamps
Alcool : 7% vol

Température de dégustation : 8/10°C
Mousse : blonde et légère
Couleur : blonde
Effervescence : fine
Odeur : agrume et chenin
Texture : légère
Caractère : Attaque bière blonde
classique, final acidulée typique du
chenin

La Saumuroise au malt d'épeautre



Malt : malt blond pilsen
malt d'épeautre
malt munich
malt de blé
malt black
Houblons : Brewer Gold,
Strisselpalt, Challenger
Epices: aucune
Levures: Maurybrew ale
Alcool : 7 % vol

Température de dégustation : 8/10°C
Mousse : onctueuse et claire
Couleur : blonde dorée
Effervescence : fine
Odeur : céréales, malt
Texture : onctueuse
Caractère : Attaque douce, céréalière,
légèrement sucrée, dense en bouche,
finale
avec une amertume subtile

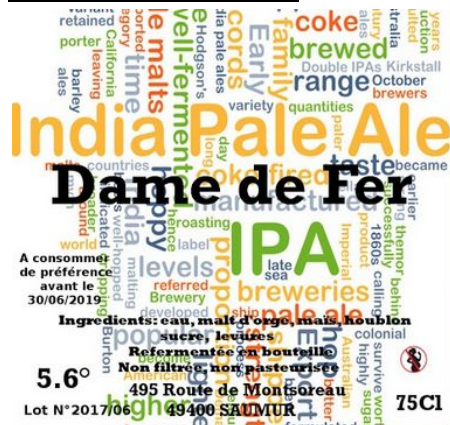
La Fontaine d'Enfer au malt tourbé



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

Température de dégustation :
10/12°C
Mousse : onctueuse et sombre
Couleur : ambrée sombre
Effervescence : fine
Odeur : maltée, torréfiée, sous bois
Texture : dense
Caractère : Attaque vive, arômes cuits,
alcooleuse, saveur tourbée qui envahit
en
finale, très longue en bouche,
amertume équilibrée

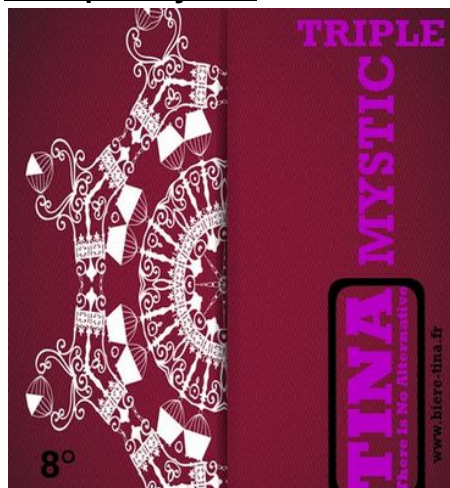
L'IPA "Dame de Fer"



Malt : malt blond pilsen
Malt Munich
Malt Biscuit
Maïs
Houblons : Brewer gold,
cascade, Challenger
Epices: rien
Levures: S04
Alcool : 5.6 % vol

Température de dégustation : 8/10°C
Mousse : légère et aérée
Couleur : blonde orangée
Effervescence : subtile
Odeur : Agrumes, céréales
Texture : onctueuse
Caractère : Attaque douce, onctueuse
en bouche avec une finale très amère
Bière de type IPA

La Triple "Mystic"



Malt : malt blond pilsen
Malt Munich
Malt Cara clair
Malt biscuit
Malt d'avoine
Malt Abbaye
Houblons : Fuggles, Challenger
Epices: rien
Levures: Abbaye
Alcool : 8 % vol

Température de dégustation : 8/10°C
Mousse : dense et ambrée
Couleur : ambrée foncée
Effervescence : subtile
Odeur : malté, noisette, légèrement
citronnée
Texture : dense
Caractère : Attaque douce, dense, malt
puissant, arôme de noix avec une
amertume soutenue

La Black IPA



Malt : malt blond pilsen
Malt caravienna
Malt Black
Malt de blé
Houblons : Brewer gold,
cascade, Challenger
Epices: rien
Levures: T58
Alcool : 6.2 % vol

Température de dégustation :
10/12°C
Mousse : dense et sombre
Couleur : brune foncée
Effervescence : subtile
Odeur : caramel torréfié
Texture : légère et fluide
Caractère : Attaque ronde entre
caramel et torréfiée avec une finale très
amère
Bière de type IPA

La Moukère au gingembre



Malt : malt blond pilsen
Malt de sarrasin
Malt diastasique
Houblons : Brewer Gold,
Strisselpalt, Challenger
Epices: Gingembre
Levures: T58
Alcool : 5.5 % vol

Température de dégustation : 6/8°C
Mousse : légère et claire
Couleur : blonde claire trouble
Effervescence : vive
Odeur : malté, noisette, légèrement
citronnée
Texture : légère
Caractère : Attaque vive , légère,
subtilement maltée, plutôt douce, avec
une
finale poivrée/gingembre qui gratte la
gorge

Red Hot Chili Beer au piment



Malt : malt blond pilsen
malt caravienna
malt maïs
Houblons : Challenger, Fuggles
et Brewer Gold
Epices: Piment rouge
Levures: Ale514
Alcool : % vol

Température de dégustation : 6/8°C
Mousse : blonde claire
Couleur : blonde claire limpide
Odeur : maltée
Texture : légère
Caractère : attaque gentille d'une
blonde légère, finale très pimentée qui
arrache.

La Genévrier



Malt : malt blond pilsen
malt cara
malt biscuit
malt de blé
malt arôme
Houblons : Strisselpalt,
Challenger et Brewer Gold
Levures: T58
Epice : Baie de genévrier
Alcool : 6.2% vol

Température de dégustation :
10/12°C
Mousse : ambrée claire
Couleur : ambrée foncée
Odeur : maltée et caramel
Texture : ronde et légère
Caractère : Attaque d'une ambrée
classique avec une finale acidulée
typique des baies de genévrier