

ESPIGA GARAGE IPA

Bière

DESCRIPTION

Détails



FERMENTATION :
Fermentation Basse.

%

VOLUME D'ALCOOL :
6 %



ÉLABORATION :
Mélange d'eau de qualité et du malt d'orge, dans le but d'extraire les sucres contenus. Nous obtenons alors un moût sucré. Ajout de la fleur grimpanche de houblon qui apporte l'amertume et les arômes fruits.



DÉGUSTATION :
Elle doit être servie à 10°C.



FORMATS :
Existe en bouteille de 33cl.

Dégustation



À L'ŒIL :
Couleur rougeâtre.
Mousse légère et crémeuse



AU NEZ :
Notes de résine de pin, touches citronnées, melon et reine Claude.
Caramel dues aux malt torréfiés et café.



EN BOUCHE :
Arôme de fruit dus aux houblons américains.
Amertume douce et non astringente.



Fruit d'une passion et d'une vocation, créer une bière différente, de grande qualité et unique.
La vocation de deux biologistes pour donner vie à une bière avec du caractère, une personnalité, une attitude.

« Parce qu'une bière naturelle, élaborée avec passion et non pasteurisée, c'est une bière pleine de vie. Fruit de la combinaison d'une prodigieuse bière brune avec une mer de houblon. »



LABEL : Planet CATALUNYA

LES CINQ PRINCIPES FONDATEURS :

- Qualité
- Circuit de distribution court
- Catalanité
- Développement durable
- Commerce équitable