

## 25 EBC



Découvrez les associations d'arômes surprenantes de cette bière au goût unique ! Inspirée de l'esprit des American Ales, nous l'avons adaptée à nos coutumes. Entre les brassages de cultures et les brassages par infusion : just taste it and almost enjoy it !

Notre 25 E.B.C.\* se compose d'eau des boraldes de l'Aubrac, de malts torrifiés, de 4 houblons américains et d'une souche de levure originaire de Washington D.C.

C'est une bière ambrée douce et rafraîchissante avec des saveurs maltées, des nuances de caramel et de réglisse

\* E.B.C (European Brewery Convention) est l'unité de mesure utilisée par les brasseurs pour définir la coloration du malt et de la bière

### Caractéristiques:

- Bière dorée de type American Ale
- 5,5 % Alc.
- 4 variétés de houblon
- 1 levure américaine
- Brassage par infusion, houblonnage à froid et à chaud

### Dégustation :

Quelques notes maltées, du caramel et du sucre roux au nez pour débiter cette dégustation.

En bouche, cette jolie ambrée offre une belle effervescence avec des touches citronnées et une légère amertume astringente. Dans un second temps, les flaveurs de malts avec des nuances caramel et réglisse apparaissent et sont accompagnées d'amertume fine. La finale est assez légère et plutôt courte.

Une bière douce et rafraichissante avec une belle tenue de mousse

DLUO : 2 ans

**Ingrédients** : eau, malt, houblon, levure

**EAN code**: 3 7600 6570 5131

### Packaging:

33 cl, verre perdu, carton de 24 bouteilles

Fût de 20 L consigné

Fabriquée et embouteillée par la Brasserie d'Olt, 16 ZA de la Salle, 12 130 ST GENIEZ D'OLT et D'AUBRAC (Aveyron– France)