

IMPERIAL MANDALA Double IPA



Délicieusement amères (35 IBU), les India Pale Ales sont brassées avec un houblonnage et un taux d'alcool élevés lesquels permettent une excellente conservation dans le temps...

Issues d'une tradition qui remonte au 18ème siècle, ces bières à destination des troupes coloniales britanniques basées en Inde étaient dotées d'une amertume et d'un degré d'alcool élevés pour pouvoir supporter le transport en bateau. Les conditions de conservation ont changé, la recette demeure !

Cette IPA (prononcez Ai Pi Hé !) "home made", agréable et rafraichissante avec une amertume marquée et une teneur en alcool élevée, est brassée dans un style britannique, avec l'eau des boraldes de l'Aubrac, du malt Pale Ale, quatre houblons.

Caractéristiques:

- Bière blonde de type Imperial India Pale Ale
- 8 % Alc.
- 4 variétés de houblon
- Double houblonnage à froid
- 16 EBC / 90 IBU

Dégustation :

Au nez, des arômes de fruits jaunes (ananas, coing)

En bouche, un côté résineux puis des saveurs de malt torréfiés. L'amertume est marquée.

La finale est sèche, portée sur le houblon, belle amertume persistante et équilibrée par le côté malté

DLUO : 2 ans

Ingrédients : eau, malt, houblons, levure

EAN code : 3 7600 6570 0129

Packaging :

33 cl, verre perdu, carton de 24 bouteilles

75 cl, verre perdu, carton de 12 bouteilles

Fût de 20 et de 30 litres 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)