

# MANDALA IPA Bio



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 Aï Pi Hé !) "home made", agréable et rafraichissante avec une subtile amertume et une teneur en alcool modérée, est brassée dans un style britannique, avec l'eau des boraldes de l'Aubrac, du malt Pale Ale, cinq houblons et une souche de levure américaine.

## Caractéristiques:

- Bière blonde BIO de type India Pale Ale
- 6,2 % Alc.
- 5 variétés de houblon BIO
- Houblonnage à froid (2 houblons) et à chaud (3 houblons)
- Certifiée BIO par ECOCERT



## Dégustation :

Au nez, des arômes de fruits et de miel, d'autres légèrement herbeux, de la levure et des notes d'agrumes pour débiter la dégustation

En bouche, une belle amertume végétale, des saveurs de litchi, des touches florales (rose) et herbacées et enfin la présence de caramel. L'ensemble est bien équilibré.

La finale est portée sur le houblon et une belle amertume.

**DLUO :** 2 ans

**Ingrédients :** eau, malt BIO, houblons BIO, levure

**EAN code :** 3 7600 6570 5124

## Packaging :

33 cl, verre perdu, carton de 24 bouteilles

75 cl, verre perdu, carton de 12 bouteilles

Fût de 20 L consigné

## Récompense :

Fourquet d'Argent au Concours National de Bières de Saint Nicolas de Port 2017

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