



L'Ambrée du Bouffay

33cl 75cl 20L 30L

Les malts torréfiés prennent toute leur place, avec des parfums de caramel rehaussés par une légère amertume.

ASPECT

Robe ambrée avec des reflets rougeâtre et cuivrés.

MOUSSE

Mousse de couleur beige crème à ivoire.

ODEUR

Note dominante des arômes issus du malt torréfié, on sent le caramel. Par la suite on distingue une odeur discrète de fruit cuit ou sec.

SAVEUR

Saveur douce et légèrement sucrée.

On sent le parfum du fruit sec. L'amertume est assez faible et la plénitude plutôt bonne. Pour finir le profil aromatique de cette bière évolue rapidement. C'est une bière qui se laisse attendre pour en apprécier toutes les qualités.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le pétillant délicat permet de mieux apprécier les saveurs de malt qui caractérisent cette bière. L'harmonie de cette boisson est due à une amertume douce et une saveur légèrement sucrée. Nous conseillons de déguster cette bière 3/4 d'heure après sa sortie du réfrigérateur pour apprécier d'avantage les notes caramélisées.

FABRICATION

Nous avons utilisé dans cette recette du malt pilsen, du malt caramel et d'autres types de malts pour obtenir une bière et savoureuse sans lourdeur. C'est une bière de fermentation haute faite avec une levure belge ou anglaise

Type : Ambrée

Fermentation : Haute

Alcool 7°