



# ENEE

## AMERICAN IPA

### CASTING

Céréales : malt d'orge  
Houblons : cascade et chinook (et columbus en amérisant)  
Levure : US05



### SYNOPSIS

Issue des India Pale Ales britanniques, la recette des IPA a traversé l'Atlantique a été réinterprétée ; créant les IPA américaines, un style aujourd'hui brassé et bu partout. A bien des égards, les IPA américaines ont été le fer de lance du renouveau brassicole de ces dernières années. L'explosivité et le côté enchanteur et fruité des houblons des USA ont permis à des milliers de palais de s'habituer à l'amertume en découvrant ses atouts : ce côté rafraichissant, gouleyant et la longueur en bouche qu'elle procure à la bière. Rendant par là-même tous ces palais impropres à la consommation des habituelles bières insipides.

Cette IPA est donc un showcase de houblons apportant notes de résine, de fleurs, et de pamplemousse. Mais il s'agit de trouver tout de même un équilibre, aussi le malt apporte un peu de rondeur et une bouche ample.

Cette bière, c'est l'histoire d'une traversée qui crée un nouveau monde, sans limites. Comme un prince fuyant la défaite qui créerait une ville inspirée de ses origines grecques. Et cette ville, Rome, finira par envahir la Grèce.

### FICHE TECHNIQUE

Alcool :	7,0 % vol
Densité finale :	1.012
Couleur :	15 EBC (blond/ambré)
Amertume :	54 IBU (moyenne à forte)
Effervescence :	refermentation en bouteille
Potentiel de garde :	18 mois maximum

