



# ANDROMAQUE

## WEIZEN DOPPELBOCK

### CASTING

Céréales : malt de froment et malt d'orge  
Houblons : chinook  
Levures : WB-o6



### SYNOPSIS

Weizen signifie froment en allemand. Weizen désigne également les bières brassées à partir d'une bonne proportion de cette céréale. En France, on parle de bière blanche pour bière de froment.

Sauf que dans ce style allemand, un peu de malt caramélisé est utilisé, lui donnant un couleur d'ambree à brune. Et à la Manuf, on a même décidé de mettre un peu de malt torréfié, pour donner une très légère pointe grillée.

Le froment, utilisé sous forme maltée, donne une saveur caractéristique, avec une petite nuance acidulée.

Et la levure allemande traditionnelle pour ce style vient apporter l'essentiel de l'arôme sous forme de notes de bananes séchées.

Un peu de houblon américain résineux est ajouté pour brouiller les pistes, mais il est devancé par le côté doppelbock : c'est-à-dire par une rondeur sucrée et une certaine force alcoolique.

Une bière qui partage avec la femme d'Hector une tendresse, une force de caractère et une fin amère.

### FICHE TECHNIQUE

Alcool : 7,5% vol  
Densité finale : 1009 g/L  
Couleur : 39 EBC (brun acajou)  
Amertume : 24 IBU (faible)  
Effervescence : refermentation en bouteille  
Potentiel de garde : 3 ans

