



# AMALTHEE

## MODERN PALE ALE

### CASTING

Céréales : malt d'orge  
Houblons : 100% cascade  
Levures : US-05



### SYNOPSIS

Pour certains ce sera la «blonde de la Manuf», pour d'autres une «american pale ale», pour les plus geeks, une «session IPA»...  
Pour nous, c'est surtout la bière de tous les jours.

Peu alcoolisée, peu sucrée, elle n'écœure jamais.

Très aromatique avec les arômes fleuris et agrume du cascade, elle n'ennuie jamais.

Amère, avec une nuance très légère de malt, elle désaltère systématiquement.

Une petite touche de rondeur pour qu'elle ne lasse ou n'agresse pas.

A l'origine de la corne d'abondance et nourricière de Zeus enfant, Amalthée est représentée suivant les mythes comme une chèvre ou comme une nymphe.

Originellement source de boisson essentielle et de profusion, elle devient source de pale ale...

Et pour nous, c'est la même chose.

### FICHE TECHNIQUE

Alcool : 4,4% vol  
Densité finale : 1012 g/L  
Couleur : 10 EBC (blond)  
Amertume : 35 IBU (moyen)  
Effervescence : refermentation en bouteille  
Potentiel de garde : 1 an

