



MEDUSE

AMERICAN RED ALE

CASTING

Céréales : malt d'orge
Houblons : willamette, columbus et chinook
Levure : US05



SYNOPSIS

Les red ales américaines constituent un style récent qui appuie les arômes d'agrumes des houblons américains sur une base plus maltée et caramélisée qu'une IPA ou une pale ale. La couleur ambrée (ou rousse) et les saveurs caramélisées viennent d'un malt « crystal » qui a été suffisamment chauffé pour développer ces caractéristiques.

Méduse, notre version, penche toutefois vertigineusement vers les American IPA, avec un houblon qui mène la course.

Les saveurs de cette bière vous mèneront donc sur des côtés houblonnés rafraichissants, rappelant les fruits et la sève de pin. Derrière, une rondeur légèrement biscuitée et caramélisée permet d'équilibrer une finale longue et amère.

Attention, la profondeur de sa couleur et la puissance de ses arômes pourraient bien vous pétrifier.

FICHE TECHNIQUE

Alcool :	6,2 % vol
Densité finale :	1.010
Couleur :	30 EBC (rousse)
Amertume :	44 IBU (moyenne à forte)
Effervescence :	refermentation en bouteille
Potentiel de garde :	18 mois maximum

