



ACHILLE

TRIPLE DÉFROQUÉE

CASTING

Céréales : malt d'orge et de froment
Houblons : summit et brewer's gold
Levure : Belgian Tripel M31
Et aussi : Coriandre (le fruit) et candi

SYNOPSIS

Les triples d'abbaye belges sont souvent associées à des saveurs sucrées et à des bières fortes en alcool. Fortes, elles le sont souvent ; cependant pour un taux d'alcool équivalent, la Belgique a la tradition brassicole qui propose les bières les plus sèches, c'est à dire avec peu de sucres résiduels.

Cette sécheresse et une pétillance importante sont les armes pour contrebalancer un produit riche par son amertume modérée, des saveurs gourmandes et pas mal d'alcool.

A la Manuf, on part sur cette base et on pousse les curseurs. De la puissance. Des attaques de notes fruitées (banane, poire), d'épices (poivre et coriandre). Et une dose de houblon américain et un soupçon d'amertume viennent compléter notre version de la triple.

Achille. La démesure, la force et l'arrogance. Qui peut en venir à bout ?

FICHE TECHNIQUE

Alcool :	10,5 % vol
Densité finale :	1.004
Couleur :	10 EBC (blonde)
Amertume :	41 IBU (faible à moyenne)
Effervescence :	refermentation en bouteille
Potentiel de garde :	36 mois maximum

