



AGAMEMNON

BOLD SESSION STOUT

CASTING

Céréales : malt d'orge et avoine
Houblons : cascade et goldings
Levure : So4



SYNOPSIS

Stout ? Nous avons toujours adoré les bières noires. La plénitude des notes torréfiées entre café et pain grillé et la texture soyeuse créent un calme tempétueux en bouche. Alors c'était clair, il fallait qu'une de nos premières bières soit un stout. Une de ces bières à boire en pint devant le 6 nations.

Session ? Comme de nombreux styles de bière, les stouts ont subi un lifting aux USA. Ici, on retourne sur les terres londoniennes d'origine des stouts et porters en gardant un taux d'alcool léger et un équilibre gouleyant.

Bold ? On travaille le corps en jouant avec l'avoine, le sucre résiduel. On joue l'audace avec une amertume qui équilibre le tout et avec des houblons aromatiques qui apportent de la complexité.

Une bière qui en impose, par sa main de fer et l'éclat de ses origines, comme le chef de guerre des Grecs à l'assaut de la ville de Troie.

FICHE TECHNIQUE

Alcool : 4,6 % vol
Densité finale : 1012 g/L
Couleur : 100 EBC (noire)
Amertume : 31 IBU (moyenne)
Effervescence : contre-pression
Potentiel de garde : 4 ans

