



AMAZONES

BLACK IPA

CASTING

Céréales : malt d'orge
Houblons : cascade et columbus
Levure : US05



SYNOPSIS

Black India Pale Ale, un oxymore qui fait grincer des dents. Mais du moment qu'il fait également saliver des papilles, l'important est là.

Invention récente quoique ayant des ancêtres, ce style de bière mélange les saveurs du houblon (ici les notes agrumes et résine du cascade et du columbus) avec des notes issues de malt caramélisé ou torréfié.

Nous avons souhaité faire une version puissante, qui avoisine les 8%, afin d'apporter de la richesse et de la corpulence.

Le houblon mène la danse par l'expressivité de ses arômes, tandis que le malt apporte donc, outre des nuances biscuitées et grillées, une imposante structure à cette bière. Puis le houblon redémontre son leadership en imposant à des papilles groggy mais qui en redemandent une longue amertume finale.

Prenez garde, le côté charmeur peut cacher une puissance non suspectée.

FICHE TECHNIQUE

Alcool : 8,2 % vol
Densité finale : 1.017
Couleur : 52 EBC (brun/noir)
Amertume : 65 IBU (moyenne à forte)
Effervescence : refermentation en bouteille
Potentiel de garde : 2 ans maximum

