



SINGE EN HIVER

TRIPLE D'HIVER

“ UN PIGEON, C'EST PLUS CON QU'UN DAUPHIN,
D'ACCORD, MAIS ÇA VOLE. ”

- Michel Audiard -



BRASSERIE INDÉPENDANTE

SINGE EN HIVER EST UNE BIÈRE À LA BELGE, QUOIQUE PLUS SÈCHE ET AMÈRE QUE LA MOYENNE. MALTS CARAMÉLISÉS, MIEL ET SUCRES CANDIS SONT RELEVÉS PAR DE JOLIES ÉPICES : ORANGE DOUCE, ZESTS DE CITRON ET DE PAMPLEMOUSSE, AINSI QUE DE BELLES GOUSSES DE CARDAMOME, VERTES ET ENTIÈRES. ELLES SONT AJOUTÉES EN FIN D'ÉBULLITION, FEU COUPÉ, POUR EXTRAIRE LES SAVEURS À L'AIDE DE LA TEMPÉRATURE, SANS LES BRÛLER. L'AMERTUME DE CES AROMATES EST COMPLÉMENTAIRE DE CELLE DES HOUBLONS MOSAIC ET AMARILLO, TOUT COMME LEURS GOÛTS EXOTIQUES ET FRAIS SE JOIGNENT À CEUX FRUITÉS DES HOUBLONS. LA FERMENTATION MÊLE DEUX SOUCHES DE LEVURES, UNE TRADITIONNELLE BELGE AINSI QU'UNE ALLEMANDE ÉPICÉE ET POIVRÉE, À TEMPÉRATURE MODÉRÉE POUR DÉGAGER QUELQUES PHÉNOLS SANS QUE CEUX-CI N'EMPIÈTENT TROP SUR LES AUTRES AROMATIQUES. LES MINCES SUCRES RÉSIDUELS ARRONDISSENT VOLONTAIREMENT LES ANGLES.

STYLE : TRIPLE D'HIVER / MALTS : PILS, MUNICH 1, CARAAMBER, VIENNA, CARARED /
HOUBLON : AMARILLO, MOSAIC / AMERTUME : 35 IBU / ALCOOL : 7.5%
/ LES PLUS : ÉCORCES D'AGRUMES, CARDAMOME, MIEL

📍 14 RUE DENIS PAPIN 68000 COLMAR 📞 06 74 10 67 81 ✉️ SAINTE.CRUI@GMAIL.COM

🌐 SAINTE-CRU.COM 📺 Brasserie Sainte Cru 📷 [brasserie_sainte_cru](https://www.instagram.com/brasserie_sainte_cru)