



MANALA
BIÈRE AMBRÉE D'ALSACE





BRASSERIE INDÉPENDANTE

La Manala est une Dunkelweizen, un style traditionnel allemand au malt de blé et aux malts d'orge dits "Munich", très doucement torréfiés.

La combinaison des souches de levures belges et allemandes permet d'obtenir une aromatique girofle-banane épicée, qui relève la rondeur des malts.

Style : DUNKELWEIZEN

Amertume : 20 IBU

Malts : Blé, Munich 1 et 2

Alcool : 5%

Houblon : Summit

 **BRASSERIE SAINTE CRU**

 **brasserie_sainte_cru**