



VOICI UNE DOUBLE IPA HOUBLONNÉE DANS LES GRANDES LARGEURS. DU COLOMBUS, EN BONNE QUANTITÉ, DU SIMCOE, AUTANT, DU CENTENNIAL, UN PEU MOINS, VOICI POUR L'AMERTUME PREMIÈRE. PUIS, EN FIN D'ÉBULLITION, DU SIMCOE, BEAUCOUP, ET ENCORE DU CENTENNIAL, UN PEU... UNE FERMENTATION ORDINAIRE À LAQUELLE SUCCÈDE UN DRY-HOPPING MASSIF : AZACCA, CENTENNIAL ET SIMCOE : 1/3, 1/3, 1/3, QUINZE KILOS EN TOUT. TROIS JOURS D'AGITATION AU CO2 POUR EXTRAIRE TOUT CE QUI PEUT ÊTRE EXTRAIT. L'AROMATIQUE EST ENTÊTANTE, FORTE, SOUTENUE PAR UN PUISSANT MALTAGE QUI GRIMPE À 8% D'ALCOOL, AVEC UNE PINCÉE DE MALTS GRILLÉS POUR LA TENUE DE BOUCHE. UNE INCARNATION CLASSIQUE ET DROITE DU STYLE WEST-COAST : FRUITÉE, AMÈRE, CHALEUREUSE, INTEMPORELLE.

STYLE: DOUBLE IPA / MALTS: PILS, MUNICH 1 & 2, VIENNA,

CARAAMBER / HOUBLON: COLOMBUS, SIMCOE, CENTENNIAL

/ AMERTUME: 90 IBU / ALCOOL: 8%

















