



BRASSERIE INDÉPENDANTE

# NI DIEU NI MAÎTRE

## PASSION SOUR ALE



" LES LIBERTÉS NE SE DONNENT PAS, ELLES SE PRENNENT. "

- Pierre Kropotkine -



BRASSERIE INDÉPENDANTE

---

L'ACIDITÉ EST LA MARQUE DE FABRIQUE DE LA SOUR ALE, BIÈRE POUR LAQUELLE ON EFFECTUE UNE PRÉ FERMENTATION LACTIQUE AVANT LA FERMENTATION CLASSIQUE. EN GROS, LES LACTOBACILLUS MANGENT LE SUCRE QUI DEVIENT DE L'ACIDE LACTIQUE (= GOÛT ACIDE), PUIS LES LEVURES SUIVENT LE PROCESSUS HABITUEL.

EN COURS DE FERMENTATION, ON Y MET UNE BONNE DOSE DE FRUIT DE LA PASSION POUR UN MAX D'INTENSITÉ : BOUM, ÇA EXPLOSE EN BOUCHE. ET VU QUE L'IODE EST UN EXHAUSTEUR DE GOÛT, ON AJOUTE UNE POINTE DE SEL AU BRASSAGE POUR ÉQUILIBRER L'ACIDITÉ SUR LA LANGUE. MERCI JAMY. UNE BELLE CONTRADICTION, UN BEL ÉQUILIBRE ENTRE ACIDITÉ ET DOUCEUR - LE TOUT SANS AMERTUME.

---

STYLE : SOUR ALE / MALTS : PALE, WHEAT / ALCOOL : 5.5%

LES PLUS : 300 KG DE PURÉE DE FRUIT DE LA PASSION, UNE POINTE DE SEL

 14 RUE DENIS PAPIN 68000 COLMAR  06 74 10 67 81  SAINTE.CRU@GMAIL.COM



SAINTE-CRU.COM



Brasserie Sainte Cru



brasserie\_sainte\_cru