



Bière Numéro L1

Czech Pale Lager

Son nom (s'il elle en a un):

Densité initiale, Densité finale: DI: 1.052 / OF: 1.012

EBC estimé: 9

IBU estimé: 17.5

Un bref descriptif: Crème brassée à la recette testée et optimisée.
6 semaines de fermentation à 14°C, de 2 semaines à 18°C
Le résultat est une bière douce et fruitée avec une finale fraîche.



Bière Numéro H2

Hazy IPA

Son nom (s'il elle en a un):

Densité initiale, Densité finale: DI : 1.060 / DF : 1.020

EBC estimé: 9.4

IBU estimé: 50,3

Un bref descriptif: Une rencontre originale entre le Hopsic et le Simcoe chez Takima



Bière Numéro 07

Oatmeal Stout

Son nom (s'il elle en a un): Epsa

Densité initiale, Densité finale: DI : 1,052 DF : 1,025

EBC estimé: 75

IBU estimé: 29

Un bref descriptif:

Epsa, une petite fille, est née quelques heures après la brassée. Cette bière en porte le nom ! Brassée par 6 copains géous de bières, cette stout à l'avoine a bon goût de convivialité et de journées ensOLEillées ! Arômes torréfiés mêlant café, chocolat et saveurs sucrées. Légère amertume ajoutant une touche givrante.ousse fine et généreuse -

La brasserie des 6 bras



Bière Numéro O8 Oatmeal Stout

Son nom (s'il elle en a un): Douceur sombre

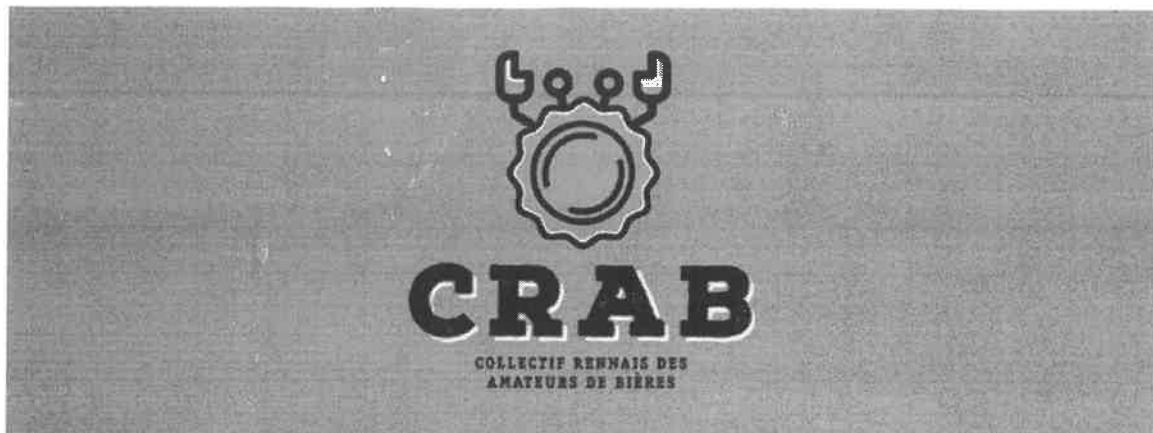
Densité initiale : 1,053

Densité finale: 1,013

EBC estimé: 48

IBU estimé: 33

Un bref descriptif: Oatmeal stout très douce malgré une df assez bass. Brassée avec des houblons locaux afin de mettre en valeur le terroir : magnum et cascade. Elle manque d'équilibre mais a une bonne buvabilité.



Bière Numéro H9

Hazy IPA

Son nom (s'il elle en a un): KARAMAZOV

Densité initiale, Densité finale: 1068 → 1015

EBC estimé: 12

IBU estimé: 20

Un bref descriptif:

Un beau bouquet de houblon (Citra/Mosaic/Idaho 7)
en Whirlpool et DDH.

Une base Pils / Marris Otter épaulée par le blé et l'avoine
(en flocon)

pour une onctuosité apportant le bon équilibre.

En espérant que mon jus de fruit vous plaise !

Santé et vive le CRAB !!



Bière Numéro H10

Hazy IPA

Son nom (s'il elle en a un): Cessna's Rules.

Densité initiale, Densité finale: DI = 1.055 DF: 1.014

EBC estimé: 7 EBC

IBU estimé: 38 IBUs

Un bref descriptif:

Malts:
83% Pils
13% Maris Otter
4% Cara-Pils.

Houblonnage: - 1er jus Citra \rightarrow 30 IBUs

- Whirlpool: * Citra 3gr/L
 $(15' - 80^{\circ}\text{C})$ * Idaho 7 3gr/L

- Dry Hop 2 jours 5°C: * Cryo Ekuanot 0,7g/L
* Cryo Idaho 7 0,7g/L
* Cryo Sabro 0,7g/L

Profil d'eau:

Calcium: 76 ppm
Magnésium: 14 ppm

Sodium: 13 ppm
Sulfate: 135 ppm

Chloration: 36 ppm
Bicarbonate: 107 ppm

Lévure: Kveik ESPE: 0,75 mCells/mL / °P

\hookrightarrow 35°C 3 jours \rightarrow Descente temp ambiante 4 jours
 \hookrightarrow Dry Hop 2 jours \rightarrow Enfutage keg \rightarrow Canettes



Bière Numéro 011

Oatmeal Stout

Son nom (s'il elle en a un): Call me Ben!

Densité initiale, Densité finale: DI 1.060 DF: 1.021

EBC estimé: 50 EBC

IBU estimé: 28 IBUs

Un bref descriptif:

Malts: 61 % Flaris OTTER
31 % Fiocons Avoine
2,5% Caraïfa I
1,5% Caraïfa III

Houblons: 1er jus: * Fuggle 13 IBUs.
Whirlpool: * EKG 3,5g/L

Profil d'eau:

Calcium: 108 ppm	Sodium: 25 ppm	Chlorure: 166 ppm
Magnésium: 10 ppm	Sulfate: 48 ppm	Bicarbonate: 107 ppm

Levures: Windsor Lallemand -
14 jours 20°C - 2 jours Cold Crash 5°C
Embouteillage avec rassufrage à 5 gr/L
(2,4 vol CO2)



Bière Numéro L12

Czech Pale Lager

Son nom (s'il elle en a un):

Densité initiale, Densité finale: 1041 / 1028

EBC estimé: 7,1

IBU estimé: 27,7

Un bref descriptif: Double décoction

Full SAAZ

Lagering un peu court.



Bière Numéro O14

Oatmeal Stout

Son nom (s'il elle en a un):

Densité initiale, Densité finale: 1.056, 1.010

EBC estimé: 63

IBU estimé: 31

Un bref descriptif: stout aux avoine brassée le 06 octobre dans l'optique du concours.

Flatt et flocons d'avoine sont utilisés ($\approx 20\%$) en complément de malts pale et torréfiés, pour obtenir la douceur et les arômes propres à ce style.



Bière Numéro L15

Czech Pale Lager

Son nom (s'il elle en a un): La Savenaisienne

Densité initiale, Densité finale: DI: 1,042 DF: 1,010

EBC estimé: 5

IBU estimé: 30

Un bref descriptif:

Je vous présente une lager brassée avec les houblons de mon jardin,

Assez houblonnée, avec ses notes florales, cette lager n'en reste pas moins très rafraîchissante.



Bière Numéro O16

Oatmeal Stout

Son nom (s'il elle en a un): Big Easy

Densité initiale, Densité finale: DI: 1,051 DF:1,011

EBC estimé: 70

IBU estimé: 33

Un bref descriptif:

Je vous présente ma Oatmeal Sout,

Une alliance de maltes torréfier, de l'onctuosité de l'avoine et d'une légère acidité qui rend cette bière unique.



Bière Numéro L17

Czech Pale Lager

Son nom (s'il elle en a un): *Venus Lagtime*

Densité initiale, Densité finale: *1.045 - 1.008*

EBC estimé: *7*

IBU estimé: *25*

Un bref descriptif:

Bière blonde claire à la mousse crémeuse,
arômes de pain frais/brioche, saveurs maltées,
fin de bouche houblonnée herbacée et florale.



Bière Numéro H18

Hazy IPA

Son nom (s'il elle en a un): *Haze of Spades*

Densité initiale, Densité finale: *1.067 - 1.018*

EBC estimé: *9*

IBU estimé: *34*

Un bref descriptif:

Bière blonde opaque, au corps plutôt rond et malté. L'amertume perçue est moyenne, les arômes de houblons intenses, dûs aux dry-hop avec les houblons Chinook, Idaho 7, Cascade et Mandarina Bavaria.



Bière Numéro 019

Oatmeal Stout

Son nom (s'il elle en a un): *Black Oat*

Densité initiale, Densité finale: *1.061 - 1.012*

EBC estimé: *50*

IBU estimé: *25*

Un bref descriptif:

Une bière sombre aux doux arômes de céréales torréfiées. Elle révèle des notes de café sur une amertume plutôt douce. C'est une variante relativement sèche de ce style, qui reste gourmande grâce à sa fin de bouche légèrement sucrée.



CRAB

COLLECTIF RENNAIS DES
AMATEURS DE BIÈRES

Bière Numéro H20

Hazy IPA

Son nom (s'il elle en a un): Crazy IPA

Densité initiale, Densité finale: 1.055 - 1.012 5,7 g/l

EBC estimé: 10

IBU estimé: 40

Un bref descriptif: Une Hazy IPA qui dégage une belle odeur d'arômes de fruit de la passion et d'agrumes.

Houblons: cascade; simcoe; citra.

En bouche, un goût léger en amertume.

Se boit sans modération ! A la vôtre !



Bière Numéro L21

Czech Pale Lager

Son nom (s'il elle en a un):

Densité initiale, Densité finale: ~~1,046~~ - 1,011

EBC estimé: 6

IBU estimé: 35

Un bref descriptif: Une bière
rafrâchissante 100%
Soaz en houblonnage.
Avec une bonne présence
maltée malgré tout.



Bière Numéro H22

Hazy IPA

Son nom (s'il elle en a un): Auckland haze.

Densité initiale, Densité finale: 1,074 - 1,022.

EBC estimé: 10

IBU estimé: 60

Un bref descriptif: Hazy IPA aux notes houblonées avec des houblons néo-zélandais principalement. Beaucoup de rondeur.



Bière Numéro O23

Oatmeal Stout

Son nom (s'il elle en a un):

Densité initiale, Densité finale: 1,058 - 1,016

EBC estimé: 65.

IBU estimé: 30.

Un bref descriptif: Bière très ronde et douce malgré sa couleur avec des notes de chocolat ou fruit mais sans aucun ajout d'extras.



Bière Numéro H24

Hazy IPA

Son nom (s'il elle en a un): PURPLE HAZY.

Densité initiale: Densité finale: 1064 / 1014

EBC estimé: 6

IBU estimé: 26

Un bref descriptif:

Présentant un léger voile substantiel :

Arome de houblon intense en première intention.
couleur paille et sobre - Douce et rafraîchissante.



Bière Numéro H25

Hazy IPA

Son nom (s'il elle en a un): Kveik 69

Densité initiale, Densité finale: 1055 - 1013

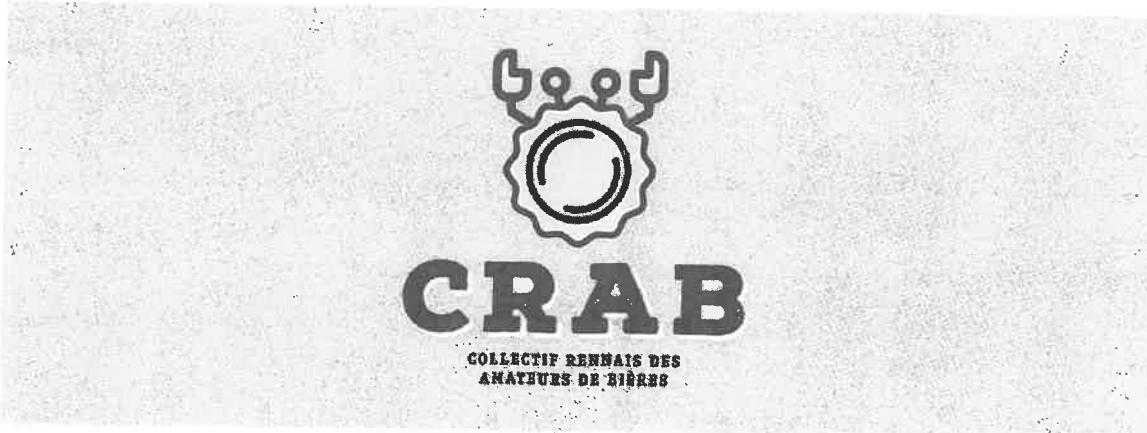
EBC estimé: 13

IBU estimé: 31

Un bref descriptif: Bière en marge du style
fût claire et bonne limpideté pour une hazy...
carbo légère.

Au nez, le houblon et la levure Kveik apparaissent
un bouquet fruité aguets, marqué sur l'orange et des notes légères de coco.
En bouche, on retrouve le fruité, ^{corps} assez léger en bouche, cela
marquera un peu plus de matière, de soyeux.

Finale relativement sèche pour le style.
Bonne buvabilité.



Bière Numéro H26

Hazy IPA

Son nom (s'il elle en a un): **PERNAMBUCÀ**

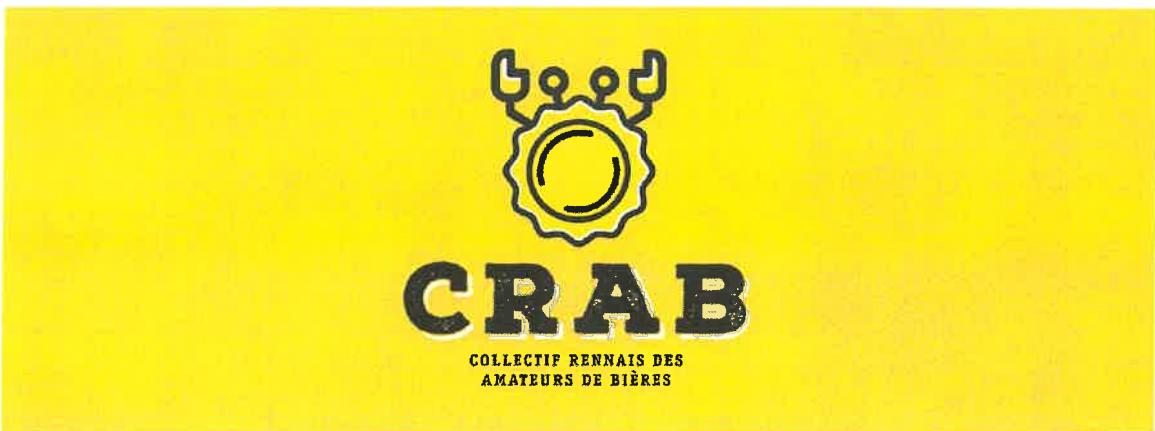
Densité initiale, Densité finale: 1.062 / 1.013

EBC estimé: 8

IBU estimé: 35

Un bref descriptif:

C'est une bière qui se veut rafraîchissante et dépayssante avec ses arômes d'ananas, d'agrumes et de coco. Fermez les yeux et remuez vos oreilles dans le sable chaud.



Bière Numéro H27

Hazy IPA

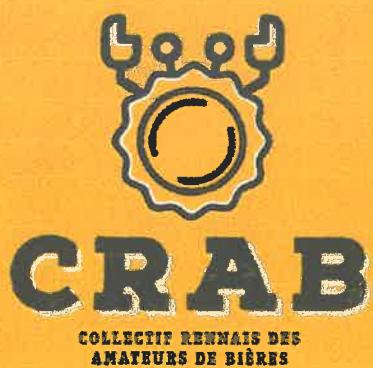
Son nom (s'il elle en a un): NEIPA TROP

Densité initiale, Densité finale: 1.065 / 1.014

EBC estimé: 11.2

IBU estimé: 26

Un bref descriptif: Neipa jus de fruits tropicaux apporté par Sabro et Amarillo, malt d'orge, blé malté, blé cru flocons et un peu mélano pour une couleur plus orangé.



Bière Numéro H28

Hazy IPA

Son nom (s'il elle en a un): Ekenyene

Densité initiale, Densité finale: 1070 / 1016

EBC estimé: 7

IBU estimé: 30

Un bref descriptif: Bière avec DHA, fruitée, levure USOS, bien hazy.



Bière Numéro H29

Hazy IPA

Son nom (s'il elle en a un): BRUME ALSACIENNE

Densité initiale, Densité finale: 1.062, 1.017

EBC estimé: 8

IBU estimé: 6

Un bref descriptif: Une "New France" IPA avec le trio
Elixir / Mistral / Triskel



CRAB

COLLECTIF RENNAIS DES
AMATEURS DE BIÈRES

Bière Numéro 030

Oatmeal Stout

Son nom (s'il elle en a un):

AMERICAN PETIT-DEJEUNER

Densité initiale, Densité finale:

1.054, 1.014

EBC estimé:

63

IBU estimé:

32

Un bref descriptif:

Un petit-déjeuner complet,
tout en douceur.



Bière Numéro H31 Hazy IPA

Son nom (s'il elle en a un): Hazy west !

Densité initiale : 1,065

Densité finale: 1,015

EBC estimé: 12

IBU estimé: 30

Un bref descriptif : Une hazy IPA aux notes d'agrumes, florales, peut être un peu éloigné des traditionnels fruits tropicaux. Une amertume assez marquée malgré des IBU faibles provenant sûrement d'une eau trop riche en carbonates et ce malgré le traitement. Un exercice difficile, surtout à cause des houblonnages successifs pour profiter de la biotransformation.

En espérant que les bouteilles ne souffrent pas d'oxydation...



Bière Numéro L32

Czech Pale Lager

Son nom (s'il elle en a un):

Densité initiale, Densité finale: 1048-1010

EBC estimé: 7

IBU estimé: 30

Un bref descriptif: Base maltée pilsen, houblon saaz et levure de fermentation basse. Profil d'eau faiblement minéralisée et garde à froid pour une bière fortement pintable.



Bière Numéro H33

Hazy IPA

Son nom (s'il elle en a un):

Densité initiale, Densité finale: 1068-1015

EBC estimé: 8

IBU estimé: 31

Un bref descriptif: Base maltée pale avec des flocons d'orge et d'avoine. Une touche de blé malté.
Beaucoup de houblons aromatiques (pellets et cryo) en whirlpool et en DH.
Fermentation sous pression pour un profil de levure neutre.
Profil d'eau faisant la part belle aux chlorures.
Un jus de fruits exotiques soyeux à l'amertume contenue.



Bière Numéro O34

Oatmeal Stout

Son nom (s'il elle en a un):

Densité initiale, Densité finale: 1060-1015

EBC estimé: 70

IBU estimé: 33

Un bref descriptif: Base maltée complexe avec large part de flocons d'avoine pour le côté velouté. Levures et houblons 100% britanniques. Un profil d'eau alcalin idéal pour le brassage des bières brunes. C'est une oatmeal stout dans la tradition anglaise.



Bière Numéro L35

Czech Pale Lager

Son nom (s'il elle en a un):

Densité initiale, Densité finale: DI : 1032 = DF: 1010

EBC estimé: 10

IBU estimé: 35

Un bref descriptif:

Malts: Pilsen, Biscuit, Épeautre, Acide (correction pH),
Carabohemian

Engrangement: Infusion 68°C - Décoction 72°C - Décoction 78°C
(glacière)

Houblons: Aurora (FWH) - Saaz, Aurora (Ébullition) -
Saaz (Hop Stadl)

Levures: Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager



Bière Numéro L36

Czech Pale Lager

Son nom (s'il elle en a un):

Densité initiale, Densité finale: 1040 / 1014

EBC estimé: 4.7 (+ décoction non calculée par beersmith)

IBU estimé: 23

Un bref descriptif:

Czech Pale Lager brassée dans l'esprit "Budvar".

Eau la plus neutre en minéraux possible (Mont Roucous)

Double décoction.

Houblonnage au Saaz

Levure WLP802 Budejovice Lager, pitch à 8°, fermentation libre jusqu'à 11°

Lagering pendant 4 semaines

Oatmeal Stout (037)

Densité Initiale: 1.058

Densité Finale: 1.017

EBC: 72

IBU: 30

Bref Descriptif:

- Douce et charpentée
- Arômes doux de céréales torréfiés
- Douceur moelleuse rappelant le café crème
- Mousse épaisse et persistante.
- Amertume moyenne
- Corps légèrement soyeux



COLLECTIF RENNAIS DES
AMATEURS DE BIÈRES

Bière Numéro O38

Oatmeal Stout

Son nom (s'il elle en a un): Easy breakfast

Densité initiale, Densité finale: 1042 - 1011

EBC estimé: 73

IBU estimé: 36

Un bref descriptif:

As-tu déjà goûté un chocolat chaud à l'ancienne ? quelque chose de bien épais, soyeux et au bon goût enveloppant de chocolat avec une pointe d'ameretume du cacao. C'est gourmand et réconfortant mais terriblement rond et nourrissant.

Moi j'adore mais je regrette toujours après. Puis j'ai découvert le chocolat chaud au lait d'avoine. Soyeux, rond et au bon goût enveloppant de chocolat avec une pointe d'ameretume du cacao. C'est gourmand et réconfortant et terriblement léger et fin. C'est ce que j'ai voulu recréer dans cette chocolate oatmeal stout.

Bière non filtrée.



Bière Numéro O39

Oatmeal Stout

Son nom (s'il elle en a un): Sans nom

Densité initiale, Densité finale: 1058, 1018

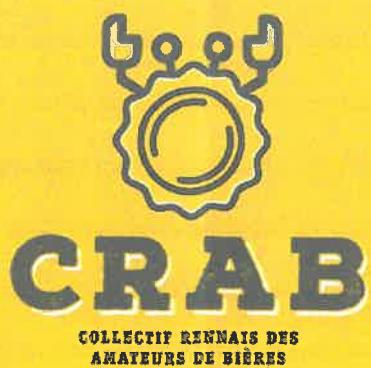
EBC estimé: 87

IBU estimé: 34

Un bref descriptif:

Profil malté avec une base Pale Ale, avoine sous ses 2 formes (flocons et malt)
et un assemblage : Carabohemian / Roasted Barley et Biscuit

Une carbo que j'espere suffisante car embouteillage tardif



Bière Numéro H40

Hazy IPA

Son nom (s'il elle en a un): la CRAB (Cooperation Rakau Azacca Beer)

Densité initiale, Densité finale: $D_i = 1,063$ $D_f = 1,013$ ($\approx 6,8\%$ après refermentation)

EBC estimé: 11 EBC

IBU estimé: 30 iBU

Un bref descriptif:

Malts: Mâlis Otter, Froment, Ralt d'avoine, Flocons de blé et Ralt Acide.

Houblons: Combinaison des houblons Rakau (Nouvelle Zélande) et Azacca (USA) avec des ajouts à parts égales en hors flamme et 2 houblonnages à cru.

Léoures: New England de Lallement pour respecter le style.



Bière Numéro L42

Czech Pale Lager

Son nom (s'il elle en a un):

Saaz Pale Lager (SPL)

Densité initiale : 1,041

Densité finale : 1,012

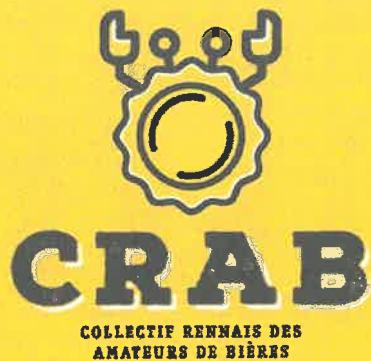
EBC estimé : 4,5

IBU estimé : 31

Un bref descriptif :

SAAZ PALE LAGER (SPL - 10°) est une Pale Lager non filtrée, qui comme son nom l'indique a été élaborée avec du Saaz, houblon noble provenant de République tchèque. La technique d'empâtage qui a été utilisée est la décoction, méthode traditionnelle d'Europe centrale, qui octroie un peu de corps à la Pale Lager.

La SPL est agréable au nez et rafraîchissante avec une amertume notable et une fin de bouche à la fois équilibrée et houblonnée.



Bière Numéro 043

Oatmeal Stout

Son nom (s'il elle en a un) :

TWO RIVERS

Densité initiale : 1,052

Densité finale 1,014

EBC estimé: 62

IBU estimé: 33

Un bref descriptif:

TWO RIVERS est une bière qui me rappelle la ville de York avec ses deux rivières et ses pubs qui tirent les bières des casks ale selon la méthode anglaise. Il s'agit d'une bière noire et rafraîchissante avec une amertume agréable, un corps équilibré et un goût légèrement crémeux provenant des flocons d'avoine. Cette oatmeal stout pétille et offre des saveurs de cacao et de café et des notes subtiles de noisettes.



Bière Numéro L44

Czech Pale Lager

Son nom (s'il elle en a un): *October Reinheitsgebot*

Densité initiale, Densité finale: *1.042 / 1.012*

EBC estimé: *5*

IBU estimé: *22*

Un bref descriptif: Malt: pilsner

Houblon: Saaz (amersant et aromatique)

Levure: Diamond (lallemand)

Eau: base d'eau osmosée avec ajout de MgSO₄, CaSO₄ et NaHCO₃ pour un profil d'eau douce avec peu de sulfaté et de carbonate.

Une base d'ingrédient simple et surtout un profil d'eau adapté au style pour une bière qui laisse apparaître ce houblon noble en fin de bouche.



Bière Numéro O45

Oatmeal Stout

Son nom (s'il elle en a un): TEDDY STOUT

Densité initiale, Densité finale: 1.062 , 1.016

EBC estimé: 71.7

IBU estimé: 32.7

Un bref descriptif: Malt = pâle
avoine
Crystal
chocolat-
Aromes
Roasted Barley

Houblon : Magnum .
Levure : S-04
Eau : eau du réseau + NaHCO₃ -

Une stout volontairement plus sur des notes chocolatées que torréfiées, avec une rondure apportée par l'avoine et une DF de 1.016.



Bière Numéro O46

Oatmeal Stout

Son nom (s'il elle en a un): Oatmeal Stout V2

Densité initiale, Densité finale: 1.050 - 1.018

EBC estimé: 65

IBU estimé: 25

Un bref descriptif: J'ai voulu faire une bière noire faible en alcool et facile à boire, mais avec un bon corps. La volonté était d'avoir aussi des arômes et saveurs portés sur le douceur, le malt, avec un peu de torréfié en arrière-plan.



Bière Numéro O48

Oatmeal Stout

Son nom (s'il elle en a un): OAT SHOTS !

Densité initiale, Densité finale: 1056 - 1013

EBC estimé: 70

IBU estimé: 30

Un bref descriptif:

Je vous présente une Oatmeal Stout de type RAW.
L'absence d'ébullition lui confère une douceur, une complexité et
longueur en bouche intéressante.

On y retrouve, je l'espère, les marqueurs du style : avoine et
torrefaction sans astringence.

Les IBU ont été apportés via un Hop Tea.

J'espère que son originalité saura vous séduire.



Bière Numéro L50

Czech Pale Lager

Son nom (s'il elle en a un): Pils V1

Densité initiale, Densité finale: 1048 / 1015

EBC estimé: 6,6

IBU estimé: 37,5

Un bref descriptif:

Malt Pilsen 100%.

26 IBU Columbus 60 min

3 .. Hallertau Blanc 0 min

3 " " " " WP

5,5 " Nelson Sauvin WP

Levure OYL 111



Bière Numéro H51

Hazy IPA

Son nom (s'il elle en a un): NEIPA V4

Densité initiale, Densité finale: 1068 / 1019

EBC estimé: 11

IBU estimé: 36

Un bref descriptif:

Malt Pale 70%.

.. de blé 15%.

Flocons d'avoine 15%.

15 IBU Mosaic Cigno WP

11 .. Sabao WP

10 .. El Dorado WP

DH1, 8,5 g/L (Sabao, El Dorado, Cigno)

DH2, 7,5 g/L (.., .., Mosaic Cigno)

Levure OYL 402



Bière Numéro 052

Oatmeal Stout

Son nom (s'il elle en a un): Oatmeal Stout ✓ 4

Densité initiale, Densité finale: 1064 / 1013

EBC estimé: 86

IBU estimé: 31

Un bref descriptif:

Malt Pale 40 %

Flocons d'avoine 15 %

Flanich 15 %

Melano 7,5 %

Special B 7,5 %

Blé 7,5 %

Canada Special 1 5 %

" " 3 2,5 %

Golding FWH 60 min

Levure Lallemand London



Bière Numéro H53

Hazy IPA

Son nom (s'il elle en a un): /

Densité initiale, Densité finale: ~~1,060~~ DF : 1,012

EBC estimé: 10

IBU estimé: 32

Un bref descriptif:

Malts: Pilsen / Vienna / avoine / blé

Houblons: Azacca , Ekuarot , citra, Tolus, Sabro

Levure: S-04 , US-05



Bière Numéro 054

Oatmeal Stout

Son nom (s'il elle en a un): ✓

Densité initiale, Densité finale: DI: 1,048 DF: 1,015

EBC estimé: 67

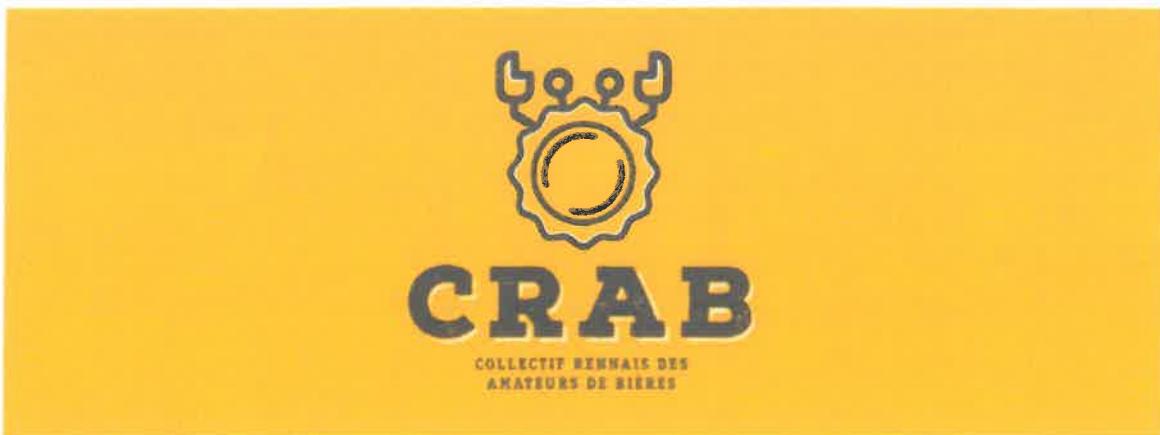
IBU estimé: 34

Un bref descriptif:

Malts: Pilsen / Vienna / avoine / Munich / chocolat / black
Caramunich / Carafa Special I

Houblon: Hallertau Blanc (T: 60 min)

Levure: S-04



Bière Numéro L56

Czech Pale Lager

Son nom (s'il elle en a un): Lager Czech

Densité initiale, Densité finale: 1044 - 1010

EBC estimé: 6 EBC

IBU estimé: 22 IBU

Un bref descriptif: Lager légèrement fruité, désaltérante, jolie base malte.

Empatage en decoction avec ébullition d'une partie de la moulte sur 3 paliers: (1) protein rest à 55°

(2) Saccharification à 66°

(3) Débranie à 71°

Houblon améliorant l'aromatique: Perle x Hallertauer Mittelfrüh levure W34

fermentation primaire à 12° en 4 jours

fermentation secondaire à 12° en 11 jours

Diacetyl rest en 3 jours jusqu'à 19°

Lagering de 10 jours à 1°

reducage à 6g de sucre par litre



Bière Numéro 057

Oatmeal Stout

Son nom (s'il elle en a un): Oatmeal Stout

Densité initiale, Densité finale: 1050 - 1018

EBC estimé: 64 EBC

IBU estimé: 30 IBU.

Un bref descriptif: Stout onctueuse, torréfiée, relevé d'une franche amertume à la finale seche

Émpatage à 65°, Rackout à 75°

oubblonnage en first Wort de Golden Eastwell & Challenger
sa aromatique

levure Windsor

fermentation primaire & secondaire à 19,4°, gardé
à froid de 15jus.

Resucrage à 6 g de sucre par litre

la bière est conditionnée

BIÈRE DE PAYS
BARMONDE BOULANGERIE



Bière Numéro H58

Hazy IPA

Son nom (s'il elle en a un): **Ce NEIPA clair**

Densité initiale, Densité finale: **1.061/1.011**

EBC estimé: **3.8 SRM**

IBU estimé: **44 IBU**

Un bref descriptif:

Bière très florale et fruits à noyaux (pêches/abricots) sans amertume trop présente grâce au whirlpool et dry hop.



Bière Numéro 059

Oatmeal Stout

Son nom (s'il elle en a un): **Breakfast Stout**

Densité initiale, Densité finale: **1.059 / 1.020**

EBC estimé: **39 SRM**

IBU estimé: **38 IBU**

Un bref descriptif:

Une stout très clairement tournée vers le céréale et vers une sucrosité résiduelle afin de permettre même aux non-initiés de bières noires d'apprécier cette bière à n'importe quel moment.



Bière Numéro H60

Hazy IPA

Son nom (s'il elle en a un):

Densité initiale, Densité finale: 1062 , 1011

EBC estimé: 11 EBC

IBU estimé: 29 IBU

Un bref descriptif: Une NEIPA mettant en avant les houblons français et allemands: Mistral, Solero, Mandarina Bavaria pour montrer qu'on peut aussi bien avec les US ! ☺



Bière Numéro O61

Oatmeal Stout

Son nom (s'il elle en a un): Numb Thumb

Densité initiale, Densité finale: 1053 , 1023

EBC estimé: 73 EBC

IBU estimé: 28 IBU

Un bref descriptif: Un oatmeal stout de petit dej , Régine , aux notes de céréales et de café .