



ZUCCA

Une bière d'une belle couleur jaune orangé intense, tout comme la chair de citrouille, et une mousse corsée fine et persistante aux reflets orangés. Les arômes, à mesure que la bière monte en température, passent de la céréale au fruité : ce dernier provient de la pulpe de citrouille utilisée dans sa production et de petites touches de mandarine fraîchement pelée.

Au goût, ce qui pour le nez ne constitue qu'une impression, s'affirme : les agrumes se marient alors avec les notes de citrouille donnant à la bière une fraîcheur qui s'équilibre avec la douceur typique de la Pumpkin Ale, mais aussi de certains gâteaux italiens.



Ingrédients

Eau, **malt d'orge**, purée de courge (17% sur le produit), épices en proportions variables, houblon, sucre, levure.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 7%

Plato grade: 15,9

Couleur (EBC): 26-28

Niveau d'amertume (IBU): 11-13

Température de dégustation: 10-12 °C

Appariements

Gibier à la cuisson délicate, raviolis et entrées à base de potiron, tartes à la citrouille, gâteaux secs, macarons.

Formats

24L