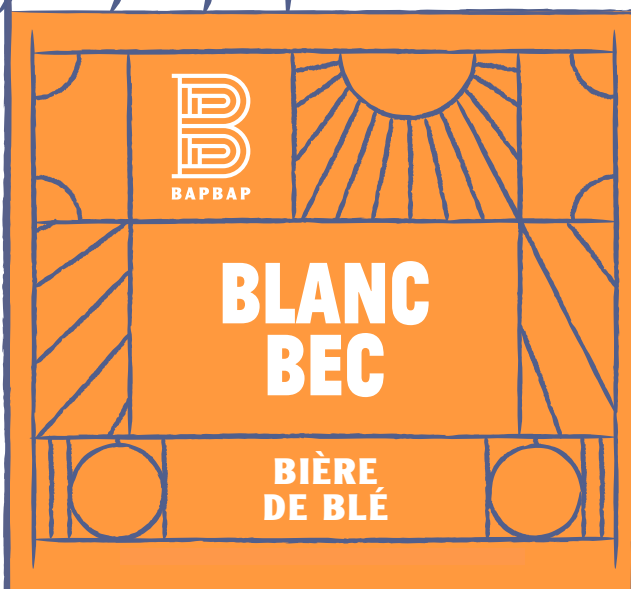


BLANC BEC


BIÈRE DE BLÉ 4.5 %





Le blé utilisé lors du brassage de la Blanc Bec lui confère une robe légèrement trouble, d'une belle couleur de paille qui rendra jalouse toutes ses consœurs en terrasse. Son corps est plutôt sec, céréalié, avec une finale délicatement acidulée. À la croisée des chemins entre la Belgique et les Etats- Unis, elle tire ses notes légèrement épicées de sa levure Munich Classic, et ses arômes d'agrumes et de fruits exotiques du houblon Mosaic utilisé en houblonnage à froid. En somme, le meilleur du vieux et du nouveau continent dans une seule bière.

En résulte une bière de blé sèche, fruitée et à l'amertume très légère, avec un nez séduisant d'ananas et de pamplemousse. Belle et désaltérante, parfaite pour les journées ensoleillées, sa complexité en bouche saura aussi séduire les palets exigeants.



 Malts d'orge (Pilsner), malt et flocons de blé
Robe blanche voilée
Notes de céréales, épicées et acidulées

 Magnum, Cascade, Mosaic
Ananas, pamplemousse
Amertume très douce



 Munich Classic (fermentation haute)
Sèche, rafraîchissante

 Couleur 6 EBC

 Amertume 14 IBU



BAPBAP
79 Rue Saint-Maur
75011 PARIS
T. 01 77 17 52 97

 
@bapbapiere
www.bapbap.paris
bonjour@bapbap.paris