

# ORIGINALE

PALE ALE 5.4 %



## ORIGINALE

PALE ALE

Première bière à sortir des cuves de la rue Saint-Maur, la BAPBAP Originale est une bière de fermentation haute de type Pale Ale titrant à 5,4%. C'est une interprétation parisienne des bières belges rondes et épicées et des Pale Ales américaines aux houblons si distinctifs. Sa recette est issue d'un mélange subtil entre la douceur des malts (d'orge et de blé) et les notes rafraîchissantes délivrées par le houblon.

Le houblon Cascade procure des arômes d'agrumes qui se mêlent aux sucres résiduels du malt Cara Vienne. C'est une bière dorée, ronde et fruitée qui dévoile une agréable amertume en fin de bouche.



Malts d'orge  
(Pilsner, Cara Vienne),  
malt de blé  
Robe doré foncé,  
reflets cuivrés  
Notes de caramel  
et de pain



Cascade,  
Savinjski Golding  
Fruitée, agrumes,  
Amertume légère



Ale US05  
(fermentation haute)  
Sèche, neutre

 Couleur 12 EBC

 Amertume 15 IBU



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



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