



NI DIEU NI MAÎTRE

MANGO SOUR ALE



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

- Pierre Kropotkine -



L'ACIDITÉ EST LA MARQUE DE FABRIQUE DE LA SOUR ALE, BIÈRE POUR LAQUELLE ON EFFECTUE UNE PRÉFERMENTATION LACTIQUE AVANT LA FERMENTATION CLASSIQUE. EN GROS, LES LACTOBACILLUS MANGENT LE SUCRE QUI DEVIENT DE L'ACIDE LACTIQUE, PUIS LES LEVURES SUIVENT LE PROCESSUS HABITUEL. EN COURS DE FERMENTATION, ON Y MET UNE BONNE DOSE DE PURÉE DE MANGUE POUR UN MAX D'INTENSITÉ : BOUM, ÇA EXPLOSE EN BOUCHE. UNE BELLE CONTRADICTION, UN BEL ÉQUILIBRE ENTRE ACIDITÉ ET DOUCEUR - LE TOUT SANS AMERTUME.

STYLE : MANGO SOUR ALE
MALTS : PALE, VIENNA, CARAPILS, AVOINE MALTÉ, BLÉ
HOUBLON : COLOMBUS
AMERTUME : - IBU ALCOOL : 6,5%