

Brasserie des Garrigues

fabrique de bières artisanales bio

SOMMIÈRES

Fiche de dégustation

P'tite Frap'

Session IPA

Une «Session IPA» qui a l'air maigrelette comme ça, mais attention au taquet bien sec qu'elle envoie avec sa dose de houblons américains bien senti.

Enfin une bière à siroter en pinte, sans se faire mal.

Petite sœur de la frappadingue: Session IPA aux notes de fruits exotiques, sèche et légère

3 % alc. vol.

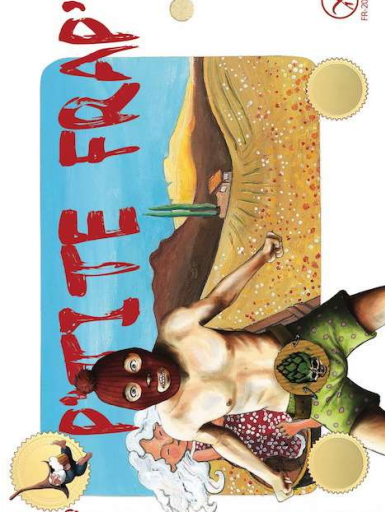
45,6 IBU (unité d'amertume)

Malts : Pale, Carahell, Carapils

Houblons: Simcoe, Mosaic, Mandarin, Citra, Amarillo, Chinook, Nelson Sauvin



Session IPA



FR-208

Couleur

pâle ambrée noire

Corps

mince modéré massif

Houblonnage

léger présent intense

Alcool

léger présent intense

Disponibilité: toute l'année

Conditionnement:

