

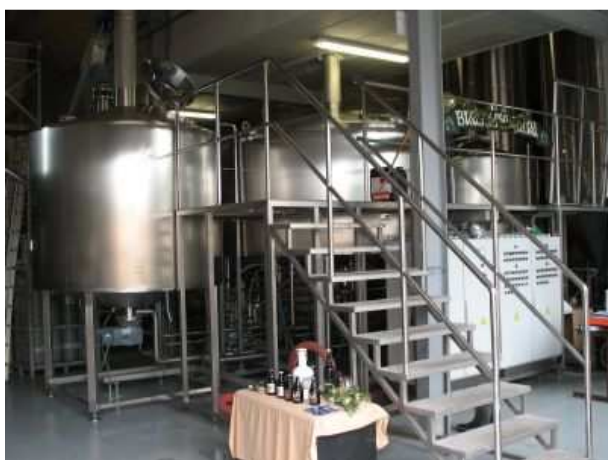




**Fermentation:** haute  
**Type de bière:** forte brune aux houblons de Poperinge à fermentation triple et filtrée.  
**Arôme:** fort parfum de réglisse et d'alcool.  
**Volume d'alcool:** 10%  
**Couleur:** brun fauve, presque noir.  
**Goût:** malts torrifiés, goût de café au réglisse et amertume d'écorce d'orange.  
**Température :** 10°C à 12°C



Ale brune au corps plein et sucré, alcoolisé et complexe. Présence de vanille, de cuir et de prunes rouges pourries. Finale sur le miel et l'abricot confit  
Cette bière est refermentée en bouteille avec ajout de sirop d'érable



Brassage



Fermentation: 3 x 104 HL + 8 x 152 HL

Conception et réalisation : Emmanuel Gillard (<http://projet.amertume.free.fr>)

JUST BEER Association Loi 1901 pour la promotion de la bière sur Grenoble  
51, rue Saint Laurent 38000 Grenoble E-mail : [justbeer@hotmail.com](mailto:justbeer@hotmail.com)  
Site Web : <http://www.chez.com/justbeer>