

Style : Brown Ale

Malts : Quatre malts d'orge et un malt de blé

Houblons : East Kent Goldings (GB), Styrian Goldings (SLO)

Fermentation : Haute

Non-filtrée, non-pasteurisée, naturelle

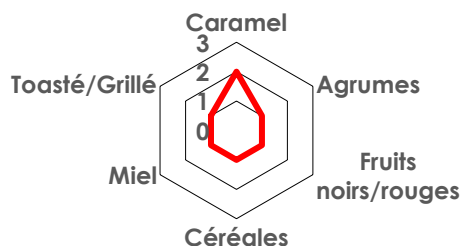
 **Visuel**

Bière dotée d'une robe de couleur brune avec des reflets ambrés, limpide, présentant une fine mousse beige.

EBC : 26

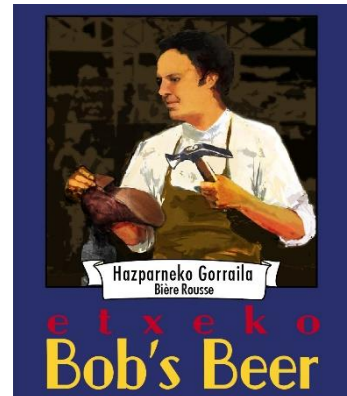
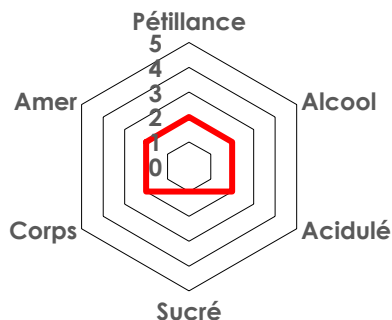
 **Arômes**

Elle développe des notes de caramel, de miel et de céréales. De subtiles touches fruitées (raisin sec) et d'agrumes (mandarine) complètent la palette aromatique.



 **Saveurs et Sensations**

Dotée d'une bonne pétillance, elle est légère en bouche avec une douce amertume.



Une **bière** de couleur **rousse** marquée par des arômes de caramel, de miel et de céréales.

Amertume: 2/5



IBU: 28

Alcool: 2/5



Alc. 4,5% Vol.

Corps: 2/5



Etiquette

Ce style de bière, une « brown ale », est très connu dans le nord-est de l'Angleterre, où elle fut créée pour satisfaire les ouvriers. De l'autre côté de La Manche, ils étaient encore au début du XXe siècle jusqu'à 2500 personnes à travailler dans les usines de chaussures à Hasparren, une véritable fierté des Hazpandars. La brune d'Hasparren rend ainsi hommage à ces générations de cordonniers.

Conditionnement

Bouteilles de 33cl (caisse de 12)
Bouteilles de 75cl (caisse de 6)

Etxeko Bob's Beer, 69 rue Francis Jammes, 64240 Hasparren

contact@etxekobobsbeer.fr www.etxekobobsbeer.fr 05 59 29 70 39

