

Style : Rauchbier

Malts : Cinq malts d'orge

Houblons : Hallertau Hersbrucker (DE)

Fermentation : Haute

Non-filtrée, non-pasteurisée, naturelle

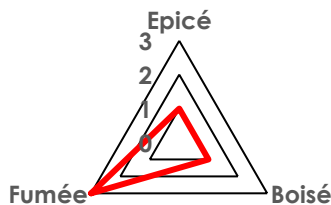
 **Visuel**

Bière dotée d'une robe brune avec des reflets ambrés et présentant une fine mousse ivoire.

FRC : 26

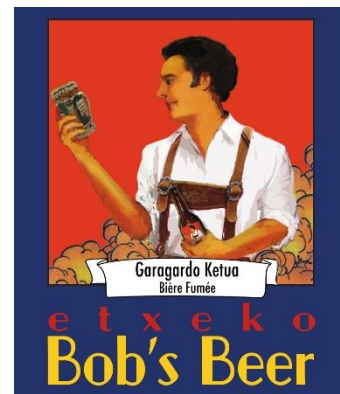
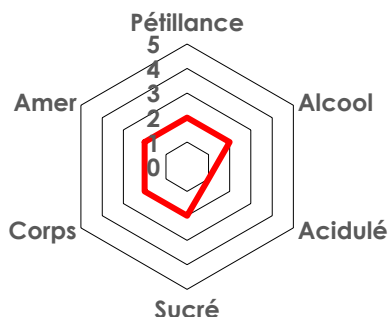
 **Arômes**

Elle développe des notes marquées de fumé (bois de hêtre) accompagnées par de fines notes boisées et épicées (poivre).



 **Saveurs et Sensations**

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



Une **bière brune** de type « Rauchbier ». Légère en bouche, elle offre un fumé délicat et équilibré.

Amertume: 2/5



IBU: 14

Alcool: 2/5



Alc. 4,5% Vol.

Corps: 2/5



Etiquette

Bière traditionnellement brassée aux alentours de Bamberg en Allemagne, la Rauchbier devient ici la Fumée, dont l'étiquette représente Bob vêtu de la culotte folklorique tyrolienne lederhose alors qu'il savoure une stein de bière fumée.

Conditionnement

Bouteilles de 33cl (caisse de 12)

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

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

