



ROG

ABV : 6.5



DE KROMME HARING - PAYS-BAS



STYLE :

Saison

=> Une Saison automnale au seigle et à l'orange.

APPARENCE :

Belle robe ambrée opaque avec une mousse nuageuse.

ARÔMES :

On sent directement la particularité de cette Saison au seigle avec son caractère frais et épicé. L'ajout d'oranges de son côté, nous donne des notes de zestes. Enfin, on a aussi de légers arômes terreux.

SAVEURS :

En bouche, le corps est légèrement rond et la carbonatation moyenne. L'amertume est légère, la douceur est moyenne avec un coté de marmelade d'orange et légèrement biscuité. La fin de bouche est moyennement longue et laisse place à un caractère plus épicé de pain d'épice et de poivre blanc.



Malts : Pale, seigle, avoine, Amber
Houblon : Perle
Aromatisant : Orange

LE ZYTHORIEL D'HOPTIMALT

Les Saisons sont brassées initialement avec des ingrédients produits à la ferme et principalement brassées au sein de celle-ci ou en coopérative. Elles se composaient souvent de plusieurs céréales. Elles sont désormais produites par des brasseries, mais conservent encore l'image de ses origines modestes. La Rog est brassée avec du seigle qui va ajouter un caractère épicé à la bière et des oranges qui vont ajouter de la douceur. Les Saisons aux Etats-Unis peuvent être appelées *Farmhouse Ale* et les bières au seigle des *Rye Beer*.