



HOPTIMALT
BIÈRES ARTISANALES

Confluent Black IPA



EBC : 85 - IBU : 50 - ABV : 6.5

LES BIÈRES DU CONFLUENT - FLORIFFOUX



STYLE :

Black IPA

=> Une Black IPA aux quatre houblons!

APPARENCE : Robe noire dotée d'une mousse nuageuse brune.

ARÔMES :

On sent clairement le caractère d'une IPA dès les premiers arômes. Le caractère fruité des houblons est bien présent avec des notes d'agrumes, de résine de pin et de légères touches herbacées. Des notes discrètes de cerises noires se libèrent également venant des malts utilisés.

SAVEURS :

En bouche le corps est léger et la texture un peu ronde. L'explosivité houblonnée est au rendez-vous avec des saveurs de pamplemousse rose et de citron vert. Nous sommes sur une Black IPA et donc le côté malté joue son rôle également avec des touches de café-cacao et une pointe de caramel. Enfin, la fin de bouche est un peu plus herbacée.

Malts : Pale Ale, Cara, Froment Chocolat, Black Malt, Special b
Houblons : Citra, Simcoe, Amarillo, Chinook



LE ZYTHORIEL D'HOPTIMALT

La **Black IPA**, aussi appelée parfois *Cascadian Dark Ale*, est une bière avec de la sécheresse en fin de bouche, portée sur le caractère houblonné et avec les caractéristiques d'une IPA américaine, mais plus foncée au niveau de la couleur. Le goût des malts foncés est doux et complémentaire, mais ce n'est pas un composant majeur (sans saveurs fortement torréfiées ou brûlées). La **Black IPA** - une variante des *American IPA* - fut lancée par Greg Noonan (expert en brasserie et auteur) en tant que "Blackwatch IPA" autour des années 1990.