



Portal



EBC : 6 | IBU : 14 | ABV : 4.5

BRASSERIE ATRIUM – MARCHE EN FAMENNE



STYLE : Session IPA

APPARENCE : Robe dorée translucide avec une mousse blanche nuageuse.

ARÔMES : D'une intensité moyenne, les arômes sont à la fois fruités avec des notes d'orange et de mangue. On retrouve aussi un caractère de houblons frais avec des notes plus florales.

SAVEURS : En bouche, le corps est léger et laisse donc place au côté rafraichissant d'une Session IPA, accentué par une forte carbonatation (pétillance). L'amertume est très légère et laisse donc toute la place aux notes de fruits exotiques comme la mangue et l'ananas. La fin de bouche est sèche, les saveurs fruitées restent sur le palais et invitent à reprendre une nouvelle gorgée.

Malt : Malt d'Orge

LE ZYTHORIEL D'HOPTIMALT

La Session India Pale Ale est un style qui porte parfois à discussion. En effet ce style est, au niveau de ses caractéristiques, très proche de l'American Pale Ale. La Session IPA se différencie par son caractère plus houblonné que l'American Pale Ale. La Session IPA est donc - comme son nom l'indique - une India Pale Ale faible en alcool, légère en amertume, mais toujours portée sur le caractère houblonné avec principalement des notes fruitées apportées par des houblons américains ou d'Océanie.