



London Brick Red Rye Ale



ABV : 6.8

THE KERNEL BREWERY – ANGLETERRE



- STYLE :** American Red Ale
=> Une bière ambrée au seigle et aux houblons américains.
- APPARENCE :** Robe ambrée brumeuse avec une mousse blanc cassé.
- ARÔMES :** On est sur un style utilisant des houblons américains et donc les arômes les plus prononcés sont très fruités avec des notes de mandarine, d'abricot et de mangue. On a ensuite des effluves de pin et florales. Enfin, sont présentes des touches épicées et de caramel.
- SAVEURS :** En bouche, le corps et la carbonatation sont légers. L'amertume est assez présente, mais le côté plus équilibré avec les notes maltées biscuitées en font bien une Red Ale et non une Rye IPA qui serait plus portée sur le seigle épicé et avec une amertume encore plus prononcée. Malgré tout, on reste bien sur un caractère houblonné et très fruité avec du pamplemousse, de l'abricot, de la clémentine et une pointe de pomme qui vient du seigle.
Malts : orge, seigle
Houblons : Simcoe, Mosaic

LE ZYTHORIEL D'HOPTIMALT

Plusieurs types de bières comportent le mot "Red". La *Flanders Red Ale* - bière typiquement flamande - l'*Irish Red Ale* - une bière de soif ambrée/acajou irlandaise - et l'*American Red Ale* ou *American Amber Ale* - une bière ambrée équilibrée américaine. L'appellation Red est donc utilisée pour des types de bières ambrées à acajous. Le seigle utilisé dans la London Brick va accentuer la tendance "rougeâtre" de la bière et va ajouter des notes épicées qui développeront un aspect "huileux" en bouche tout en gardant une fin de bouche sèche.