



Blushing Monk

IBU : 20 - ABV : 9.2

FOUNDERS BREWING CO. - USA



STYLE : Bière fruitée
=> Une Belgian Style aux framboises!

APPARENCE : Belle robe acajou légèrement brumeuse.

ARÔMES : Sans hésitation, nous sommes bien sur une bière fruitée. La framboise est bien présente avec une légère pointe d'acidité rappelant également le cassis. On notera de légères notes florales qui finalisent ce bouquet d'arômes.

SAVEURS : En bouche le corps est légèrement rond. L'intensité des saveurs est moyenne et clairement portée sur le fruit. La framboise est bien entendu le goût principal, rappelant la confiture de framboises avec une acidité moyenne pour ce style accentué de touche de groseilles rouges. On note quelques phénols épicés discrets. La fin de bouche est chaleureuse avec des petites touches florales discrètes.

Arômatisant : Framboise



LE ZYTHORIEL D'HOPTIMALT

Une véritable *Bière Fruitée* est un mariage harmonieux des fruits et de la bière qui doit donc être reconnaissable comme une bière. Le caractère des fruits doit être décelable, en accord avec la bière et ne pas prendre trop le dessus. La *Belgian Style* est un style de bière brassé avec des levures belges. L'utilisation de ces levures va développer des esters fruités et des phénols épicés. Les levures américaines ou anglaises ne donnent pas ou très peu de ces arômes et saveurs, c'est pourquoi certains brasseurs aiment utiliser les levures belges pour leurs bières.