



**IBU : 30 | ABV : 4.6%**



**STYLE :**

Sweet Stout - Oyster

**APPARENCE :**

Stout à la robe noire dotée d'une mousse légèrement brune.

**ARÔMES :**

Les arômes sont légers et on retrouve bien les notes chocolatées et torréfiées d'un stout à la différence que pour cette bière l'ajout d'huîtres amène des touches d'Oyster Sauce asiatique.

**SAVEURS :**

Le corps est léger et la texture n'est pas crémeuse comme dans un stout traditionnel brassé avec de l'avoine. Les saveurs sont minérale, salée et le malt apporte un côté torréfié délicat, de café noir et de sucre candi. L'amertume prend place et relève le caractère en fin de bouche.

**Malts : Ale Malt, Flaked Barley, Roast Malt, Roast Barley**  
**Houblons : Galena, Nugget, East Kent Goldings**

## **LE ZYTHORIEL D'HOPTIMALT**

*Les 'Sweet Stout' sont des 'Ale' très sombres, doux, ronds, légèrement torréfiés qui peuvent évoquer un café-crème ou un expresso sucré. L'avoine n'est pas utilisé comme dans le traditionnel 'Oatmeal Stout' qui est plus crémeux. Du lactose est souvent ajouté pour augmenter le côté sucré/ crémeux dans les 'Sweet Stout' aussi appelés 'Milk Stout' mais ici, le brasseur a décidé d'utiliser des huîtres qui ajoutent une touche minérale et salée à la bière.*



**HOPTIMALT**  
BEER GENTLEMAN