



Rage Against Christmas



IBU : 20 - ABV : 7

BRASSERIE SAINTE CRU – FRANCE



STYLE :

Triple Belge

=> Une Triple infusée avec des copeaux de chêne.

APPARENCE :

Belle robe ambrée translucide avec une mousse nuageuse.

ARÔMES :

D'une intensité moyenne, les arômes sont maltés, avec des notes de caramel, et épicés avec des touches de cannelle, ainsi que de noix de muscade : le tout rappelant le pain d'épices. On a également des effluves fruitées d'abricot et de clémentine.

SAVEURS :

En bouche, la texture est ronde et la carbonatation moyenne. L'amertume est faible et on a un léger côté houblonné d'orange et d'abricot. Le prédominance est maltée avec des notes de biscuit, de caramel, et épicée avec encore ces épices de Noël. La fin de bouche révèle le côté boisé et vanillé des copeaux de chêne infusés au Whisky.

Malts : Pale, Froment, Special W, Caramunich 3

Houblons : Columbus, Citra

Adjuvant : sucre candi

Aromatisant : copeaux de chêne

24

LE ZYTHORIEL D'HOPTIMALT

L'infusion avec des copeaux de chêne (technique utilisée aussi dans le milieu vinicole avec les *oenochips*) est une technique alternative au vieillissement en fût de chêne. En effet, afin de donner les arômes de chêne et d'un spiritueux, le brasseur va commencer par faire tremper les copeaux dans de l'alcool. Ensuite, ces copeaux seront "infusés" afin de donner leurs propriétés à la bière. Parfois décriée par les puristes, cette technique permet au brasseur de proposer une alternative moins coûteuse que le barrel-aging et donc une bière plus accessible niveau coût.