



# Saison van de Bruwer



IBU : 60 - ABV : 5.3

BRASSERIE DE LA SENNE – BRUXELLES



- STYLE :** Saison d'épeautre avec ajout de *Brettanomyces*
- APPARENCE :** Belle robe paille avec une belle mousse blanche généreuse.
- ARÔMES :** On sent d'entrée qu'on a une bière "*brettée*" avec des arômes propres aux levures sauvages (terreux et *funky*). Ensuite viennent les arômes épicés de coriandre et de poivre. Enfin des touches fruitées d'ananas sont présentes.
- SAVEURS :** En bouche, le corps est léger avec une chaleur très légère également qui accentue le côté ultra rafraîchissant. On note une amertume bien présente pour le style et une acidité moyenne venant des levures sauvages. Niveau saveurs, on a des notes florales et de zestes d'agrumes, de légères notes maltées de mie de pain et une fin "*sèche*" et "*funky*" des *Brett*.



Malt : Malt d'Orge, épeautre  
Levure : Levure domestique et *Brettanomyces*

## LE ZYTHORIEL D'HOPTIMALT

Une bière brassée à l'origine en Wallonie pour la consommation pendant la saison des travaux agricoles. À l'origine, il s'agit d'une bière peu alcoolisée afin de ne pas affaiblir les ouvriers agricoles, mais des bières destinées aux tavernes, plus fortes, ont aussi existés. Des *Saisons* plus fortes et de différentes couleurs sont apparues après la Seconde Guerre mondiale. Pour cette *Saison van de Bruwer*, le brasseur a ajouté des levures sauvages (*Brettanomyces* appelées aussi "*Brett*") ce qui va donner un légère acidité et accentuer le côté rafraîchissant.