



3 BEAN STOUT

LERVIG - NORVÈGE

STOUT BRASSÉ AVEC DU TONKA, DE LA VANILLE ET DES FÈVES DE CACAO

STYLE :

Imperial Stout

APPARENCE :

Robe noire avec une très légère mousse brune.

ARÔMES :

Les arômes sont très maltés et épicés. On note une forte présence de la vanille et des baies utilisées avec le cacao et le café torréfié. Des notes plus subtiles de raisin sec et de pain d'épices sont également présentes.

SAVEURS :

En bouche, une sensation de douceur envahi le palais avec des saveurs chocolat/vanille rappelant un dessert. Le côté pain d'épices est encore bien présent. On note enfin un côté liqueur d'orange et une légère touche de malt torréfié/brûlé.

MALTS : Malt d'orge

ADJUVANT : Vanille, Tonka, Cacao

LE ZYTHORIEL D'HOPTIMALT

Cet 'Imperial Stout' est le résultat d'une collaboration entre 'Lervig' et 'Way Beer' microbrasserie du Brésil. Un 'Imperial Stout' est un stout de la famille des 'American Stout' qui est une évolution de leur cousin anglais. Ces 'Stout' étaient brassés au 18ème siècle pour la cour impériale de Russie d'où leur nom pouvant aussi être appelé 'Russian Imperial Stout'. Ils seront plus torréfiés avec des notes finales douces-amères et ayant plus d'alcool.

IBU : 30 | ABV : 12%



HOPTIMALT
BEER GENTLEMAN