



Lili



EBC : 15 | IBU : 17 | ABV : 7.5

LA GRANDE D'ÂME - HERENT



STYLE :

Double Wheat Beer

=> **Blanche Belge épicée avec un twist américain.**

APPARENCE :

Légèrement ambrée avec une mousse blanche nuageuse.

ARÔMES :

Les arômes sont épicés avec des notes de gingembre, maltés avec un léger côté caramel et de légères touches d'agrumes venant des houblons.

SAVEURS :

En bouche, la chaleur d'une "Double Blanche" est présente tout en gardant le côté rafraîchissant et le corps léger de la Witbier. Une explosion d'épices est directement présente, mais laisse place petit à petit au côté doux et multi-céréales de la Lili. Le côté exotique avec le gingembre et la coriandre est présent et la fin de bouche laisse place à un côté plus poivré.

Malt : malt d'orge, froment, seigle, avoine
Aromatisants : épices locales et exotiques

LE ZYTHORIEL D'HOPTIMALT

La Blanche Belge est un style de bière belge vieux de 400 ans, disparu dans les années 1950 et qui a ressuscité grâce à Pierre Celis en 1966 à Hoegaarden. Provenant du Brabant Flamand, son nom officiel est la Witbier. Traditionnellement, les Witbier étaient brassées avec une proportion de 50% de malt d'orge et 50% de froment. Historiquement épicé, ce style est brassé majoritairement en ajoutant de la coriandre et des écorces d'oranges. Autrefois, d'autres épices pouvaient être utilisées telles que des graines du paradis, de la cannelle, etc.