



IPA

Belenos Offrande IPA est une bière généreusement houblonnée. Rafraîchissante et à la robe dorée, cette India Pale Ale exprime une amertume franche et des notes de fruits exotiques qui font d'elle un breuvage au caractère bien trempé à partager tout au long du banquet. Cette bière est non filtrée et non pasteurisée.



MALTS

PILSEN :

Malt blond, flaveur forte et douce de malt

VIENNA :

Ce malt donne une saveur un peu plus intense de malt et céréales que le malt Pilsen, ainsi que quelques arômes de caramel.

HOUBLONS

HALLERTAU POLARIS :

Originaire d'Allemagne, ce houblon dit "super amer" apporte une amertume bien prononcée.

MANDARINA BAVARIA :

Houblon d'Allemagne, apportant des notes de mandarine, clémentine et agrumes à la bière pour la rendre unique.

CITRA :

Le houblon Citra est très connu pour son aromatique très puissant, apportant à la bière un goût typique des IPA Nord-Américaine.

ÉLABORATION

Préalablement concassés, les malts d'orge sont mélangés à l'eau pour l'empâtage. Réalisé en multi-paliers, l'empâtage est spécifique à chaque recette. Filtré naturellement par les écorces des céréales concassées, le moût est ensuite porté à ébullition. Les houblons sont ajoutés. Une fois l'opération de brassage réalisée, les levures sont ajoutées en tank de fermentation. La première fermentation, en cuve, dure 17 à 31 jours. Le houblon Citra est alors versé directement dans le tank de garde (houblonnage à cru) pour apporter à la bière ce goût très fruité. Une liqueur est ajoutée lors de l'embouteillage pour favoriser la seconde fermentation, ou prise de mousse, qui prend 10 à 15 jours.

DÉGUSTATION

Mousse: ivoire et aérienne.

Nez: fruité et agrumes.

Bouche: fraîche, bien citronnée à l'amertume franche.

ACCORDS METS & BIÈRE:

Apéritif, dessert, fromage fort et plat sucré-salé.

PLUS DE 4000 FANS APPRÉCIENT LES BIÈRES BELENIUM sur la plateforme [UNTAPPD](#)

IBU	Degrés d'alcool	Contenance dispo
54	6.7 %	33 cL - 75 cL
Température de service	DDM	Taille des brassins
6 - 9 °C	24 mois	800 L