



TRIPLE

Belenos Mythique Triple est une bière gourmande, racée et au goût puissant. Bière brassée à partir de quatre céréales différentes apportant une complexité gustative. Sa mousse légère et ses notes marquées de céréales font de cette bière, un breuvage 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

MALT DE BLÉ :

Ce malt spécifique donne de la plénitude à la bière et renforce la stabilité de la mousse.

MALT D'AVOINE :

Ce malt donne une douceur distinctive à la bière, il réhausse le goût de biscuit dans la bière et lui donne une texture unique et crémeuse.

MALT DE SEIGLE :

Le malt de seigle donne une couleur dorée à la bière. Ce malt apporte une touche unique de saveur de seigle et ajoute une complexité intéressante.

HOUBLONS

HALLERTAU MAGNUM :

Originaire d'Allemagne, ce houblon présente des notes neutres mais une puissante amertume.

SAAZ :

Originaire de République Tchèque, ce houblon donne un goût et un arôme résineux, légèrement épicé, délicat et subtil.



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. 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: légère. Nez: puissant et épicé. Bouche: fine effervescente, bien maltée et aux notes fraîches de coriandre.

ACCORDS METS & BIÈRE

Apéritif, viandes en sauce, poissons fumées et desserts caramélisés.

PLUS DE 4000 FANS APPRÉCIENT LES BIÈRES BELENIUM
sur la plateforme [UNTAPPD](https://untappd.com)



IBU	Degrés d'alcool	Contenance dispo
30	8 %	33 cL - 75 cL
Température de service	DDM	Taille des brassins
6 - 9 °C	24 mois	800 L