

# Brasserie HELVII

## *Description des différentes bières*



**Blonde.** Bière légère de fermentation haute. Claire et un peu fruitée. La plus douce de la gamme (5°) 33cl et 75cl.



**Blanche.** Bière de fermentation haute. Bière Légère, un peu trouble due au blé. Douce, acidulée et aromatique (5°) 33cl et 75 cl.



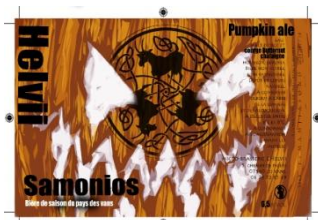
**Ambrée.** Bière de haute fermentation. Saveur douce. Robe rouge, goût biscuité/caramélisé (6°) 33cl et 75cl.



**Sucellos** IPA (Indian Pale Ale) Bière blonde double plus amère et très aromatique avec des goûts floraux et exotiques apportés par le houblon. Davantage de caractère qu'une blonde classique (6,5°) 33cl et 75cl.



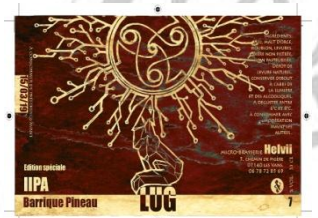
**Beltain:** Bière blonde de saison printemps/été avec levures de saison. Aux 4 céréales et avec un seul houblon très aromatique aux saveurs de pamplemousse/fruits de la passion. (5.5°) 33cl.



**Samonios:** Bière rousse d'automne/hiver. Généreuse et miel-leuse. Brassée avec du miel de châtaignier, des châtaignes et un peu de cardamome (6,5°) 33cl et 75cl.



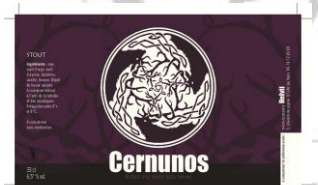
**Funky hop:** New England IPA. Cette bière se caractérise par des saveurs intenses de houblons aromatiques puissants qui peuvent rappeler la feijoa, le fruit de la passion, le pamplemousse ou encore d'autres fruits exotiques. L'ajout du malt d'avoine arrondi la sensation en bouche et adouci le côté amer des houblons. (5,5°) 33cl et 75cl.



**Lug:** Double IPA. Bière rousse de caractère. Cette double rousse se distingue par ses arômes caramélisés associés à une dose considérable de houblons aux parfums citronnés/fruités. C'est la grande sœur de la "Sucellos IPA" en version ambrée et plus houblonnée (7°) 33cl et 75cl.



**Terreur nocturne,** Bière brune. Style « Porter » ; douce avec un léger goût de malt fumé. Arômes de chocolat noir/café (6.66°) 33cl et 75cl.



**Cernunos:** Style « Stout ». Bière noire aux saveurs intenses et complexes de chocolat noir torréfié. Une sorte de gâteau liquide pour les amateurs de bières généreuses et fortes en goût. L'ajout de vanille vient allège l'amertume des grains torréfiés (6°) 33cl et 75 cl.

# Bonne dégustation !!