

Cenosillicaphobiethérapie

Brewdog, Urthel, To0l, De Struise

Lundi 1 Juin 2015

5 AM Red Ale – Bitter Sweet Chaos

ABV:5%

OG:1048

IBU's:35

Une bien belle tenue dans le verre, une mousse bien dense.

Au nez, c'est agrumes, pamplemousse et cuir.

En bouche, nous sommes sur des aspects d'IPA, amertume sèche, et final très caractéristiques des Brewdog.

Idéal pour l'apéro !



Urthel Samaranth Quadrium

Fermentation : Haute

Titrage : 11,5%

Couleur: Ambrée

Bière de couleur ambrée foncée, mousse ocre crémeuse abondante, pas de pétillance. Odeur moyennement houblonnée, maltée et caramélisée avec de faibles notes fruitées. Goût peu amer, saveurs sucrées, corsées et puissantes avec des notes alcoolisées douces et une astringence légère en fin de bouche.

Nez caramélisé à tendance sucré. Réglisse, malt et torrification. Elle reste en bouche avec un petit gout de terre, terroir, voire champignons. Très sucrée en entrée, elle n'est tout de même pas écœurante grâce à la multiplicité des saveurs renfermées dans ce breuvage. Exceptionnelle longueur en bouche.

Nb : Sous titrée "Quadrium ale", cette bière se rapproche d'une "quadruple" d'abbaye. Elle a été brassée spécialement pour le mariage de Bas et Hildegarde, les propriétaires de la brasserie de Leyert, qui l'ont servie en lieu et place de vin lors de leur repas de noces, et est commercialisée depuis.

Une bien belle robe grenat, un accroche sur la paroi du verre, une mousse généreuse qui se construit seconde après seconde.

En bouche, on sent les 11,5%. C'est du bon. des arômes de cuir, de colle "Cleopatra" de mon enfance, une rondeur parfaite, peu amer.

C'est top !



To ØI Black Maria

Brasserie : To ØI

Style : Black India Pale Ale

Nationalité: Danoise

Contenant: 33

Black Maria est un Noir IPA inspiration américaine. Il est noir comme une stout et de houblon comme un IPA. La bière a été brassée avec une bonne quantité de très torréfié Carafa Malts, mais avec une quantité relativement faible de malts caramel et de chocolat.

De cette façon, nous obtenons les notes de chocolat amer et délicates brûlées dans les bières, qui va bien avec les arômes amers et fruités de houblon.

Le manque de caramel et de chocolat résultats en moins de sucre résiduel que vous choisissiez normalement à partir d'un Stout. Pour le houblon nous voulions quelques sauts qui pourraient se dresser contre les malts Carafa. Nous avons donc utilisé un mélange de Columbus, Centennial, Galaxy et Cascade pour le profil hop.

A l'œil, cette bière suscite les respect. au nez, c'est de l'IPA, direct. En bouche, c'est carrément énorme !

C'est délicieux, somptueux, suave, épais mais pas trop: Encore !!



Pannepot Grand Reserva

Brasserie: De Struise

Type :Quadrupel

Couleur :Noire

Force :Très forte (9 à 12°)

Degrés d'alcool :10

La Pannepot Grand Reserva 2009 a une histoire conséquente. La bière que vous allez déguster a vieilli pendant 14 mois dans un fût de chêne français, puis, elle a passé 8 mois dans un fût de Calvados.

En édition limitée à 30HI tous les 2 ans, cette bière d'exception nous vient des brasseurs De Struise, à Vleteren. La Grand Reserva est brassée avec du malt d'orge, houblon, épices, candi et levures.

Avec sa robe sombre, cette ale sera couronnée d'une mousse beige et crémeuse. Ses arômes procurent des notes de malts assez prononcées, des épices, et une touche subtile de vanille et fruits secs.

Le goût, généreux, vous fera découvrir pourquoi le vieillissement en fût de chêne est un révélateur de saveurs, avec des sensations de caramels, fruits, café, et houblons sublimées par ce vieillissement.

Une bien belle bouteille, une bien belle mousse, une bien belle couleur (grenat/noir).

Un nez très prononcé, très dur et délicat à la foi !

En bouche, du cuir, des fruits rouge, des odeurs de colle "Cleopatra", pas trop amer. C'est sucré, délicat, puissant.

Un must !



Bonne soirée !