

Winexpert propose la bière idéale pour la période estivale

La Lager à la lime Barons est une bière de style Light Américaine rafraîchissante avec une ondée vivifiante de saveur de lime pure et une finale vive et piquante.

Les bières à la lime sont parmi les bières les plus populaires à avoir été introduites au cours des dernières années et ce, sans surprise: rien n'est plus rafraîchissant comme une pointe d'agrumes dans une bière franche et légère. Mais, bien qu'agrumes et bière semblent être une nouvelle tendance, celle-ci remonte déjà à une période lointaine: l'image iconique de la bière mexicaine est celle d'une bière avec un zeste de lime dans le goulot de la bouteille, les Allemands boivent la Radler Pils (bière et limonade) et les Anglais boivent principalement une plus grande quantité de lagers et de lime que de bières traditionnelles. Le temps est donc venu de nous y mettre!

Comprenant 7,5 litres de moût concentré de qualité supérieure permettant de créer une bière naturelle d'une saveur étonnante, la Lager à la lime Barons est aussi facile à fabriquer que toutes les autres bières Barons. En appliquant les technologies modernes de brassage et d'emballage, la Barons ne vous donne pas seulement l'avantage d'éliminer l'empâtage et d'avoir un moût de bière déjà préparé, mais également:

- Pas de cuisson - simplement ajouter de l'eau et démarrer!
- Pas de sucre à ajouter
- Malt de grain entièrement empâté pour un plus haut taux d'atténuation: la Barons se fermente sec pour obtenir une finale nette et vive.
- Plus d'une douzaine de types de bières, toutes fidèles à leur style, toutes délicieuses

Avec la bière Barons, le temps requis pour retirer votre fermenteur jusqu'au moment de saupoudrer la levure et de mettre le couvercle sur la boîte peut être de moins de 20 minutes. Et la bière Barons est prête en seulement quatre semaines - c'est important à savoir lorsque vous fabriquerez votre première Lager à la lime et que vous en manquerez beaucoup plus tôt que vous ne le pensiez.

Dotée seulement du meilleur malt d'orge, d'essences à la lime 100% naturelles, d'une fraîcheur et d'un taux d'atténuation (fermentescibilité) supérieurs et, bien sûr, de la garantie de satisfaction à 100% de Winexpert, la Lager à la lime Barons enchantera vos papilles et vous permettra de bien apprécier les plus chaudes journées d'été.

Style: Lager Américaine Light

Densité au départ: 1,036-1,042

Densité à la fin: 1,008 - 1,014

pH: 4,92

EBC: 8

IBU: 11



Devenez un Maître brasseur d'excellence.
Visitez-nous au www.vinexpert.com

