



# SMOG ON THE WATER.

## INFORMATIONS

.....

**SMOG | BIÈRE BRUNE FUMÉE**

### INGRÉDIENTS

**Malts :** Beech Smoked, Munich light, CaraMunich, Carafa special

**Houblon :** Tettngang **Levure :** US-05

Contient du gluten

**6% ALC. VOL. | SMOKED BEER**

**30 EBC • 10 IBU | SENSATION D'AMERTUME : 0,15**

## FICHE TECHNIQUE

.....



**STYLE**

Originale

Ronde

Fumée



**VISUEL**

Foncée

Effervescence

moyenne

Limpide



**NEZ**

Bacon

Feu de bois

Malt torréfié



**EN BOUCHE**

L'attaque se fait sur des arômes de bacon cuit au feu de bois. La rondeur des malts torréfiés viennent équilibrer le palais. Enfin le mélange grillé et fumé du malt donne de la longueur en bouche.