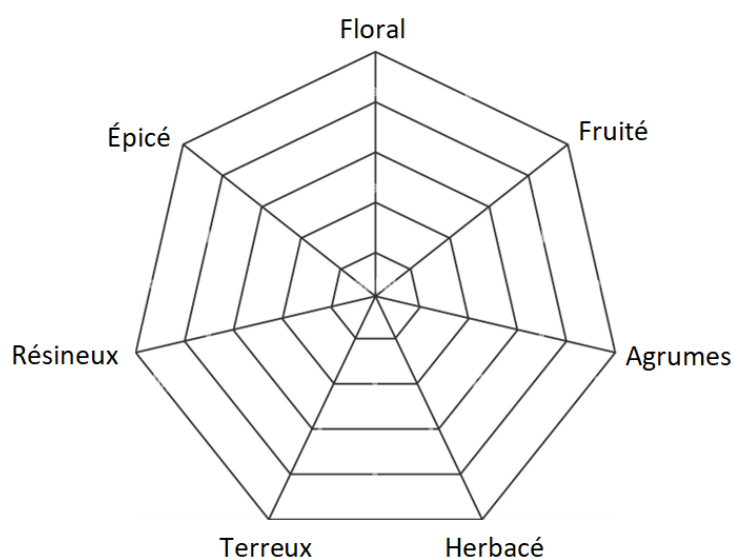


la Houblonnière du lac - Projet « Arômes du terroir »

4 bières - 4 brasseries - 3 cultivars de houblon

Brasserie La Marmotte Masquée

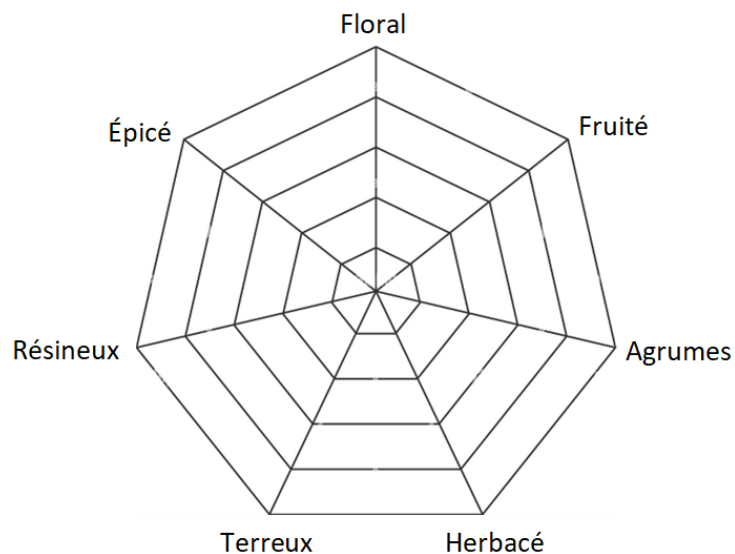
Houblon Cascade : Houblonnage à cru dans le fermenteur (jour 2 et jour 3) + houblonnage à cru statique pendant la maturation



Mes notes :

Brasserie L'Ours Barbu

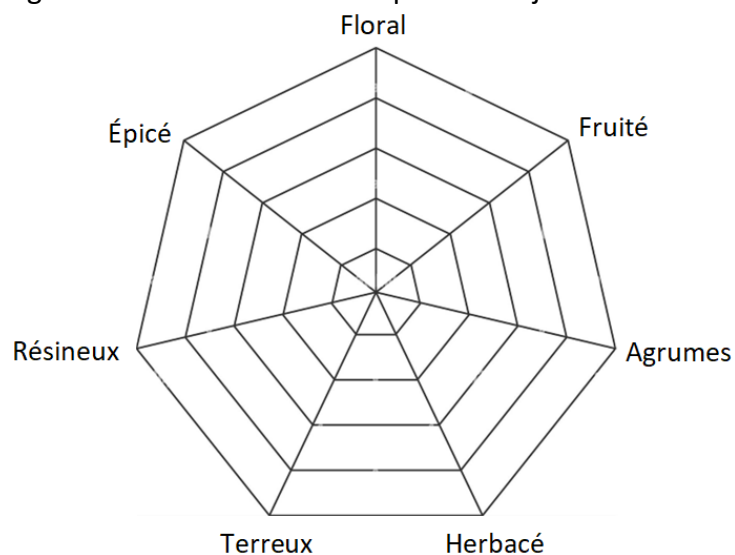
Houblon Cascade (5 grammes/litre): Houblonnage à cru dynamique avec hop gun (circulation de 3 heures à 4°C)



Mes notes :

Brasserie Connivence

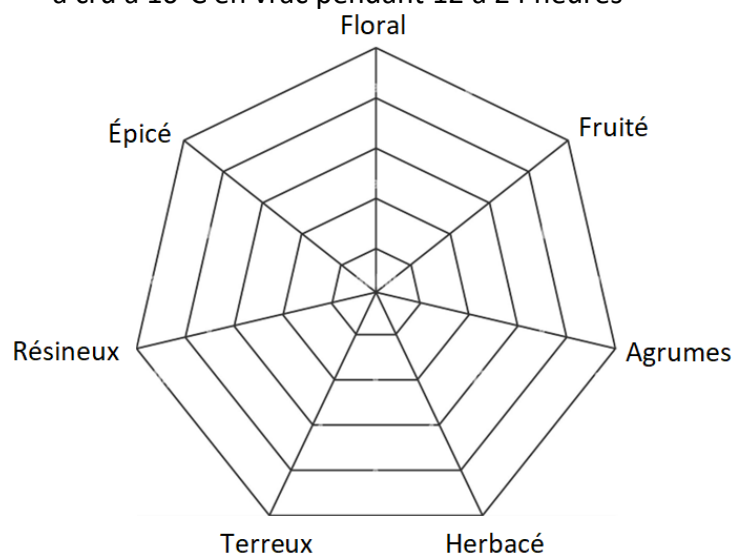
Houblon Chinook (5 grammes par litre) : Houblonnage à cru dans le fermenteur pendant 7 jours à 4°C



Mes notes :

Brasserie Belledonne

Houblon Galena (4 grammes par litre) : Houblonnage à cru à 10°C en vrac pendant 12 à 24 heures



Mes notes :