

Retours sur le projet ...



Choisissez votre houblon !

Résultat d'une dégustation
commentée par
E. GILLARD, Bièrologue



Rappel

4 Brasseries

4 Bières (S.M.A.S.H)

3 variétés de houblon

(made in La Houblonnière du Lac)

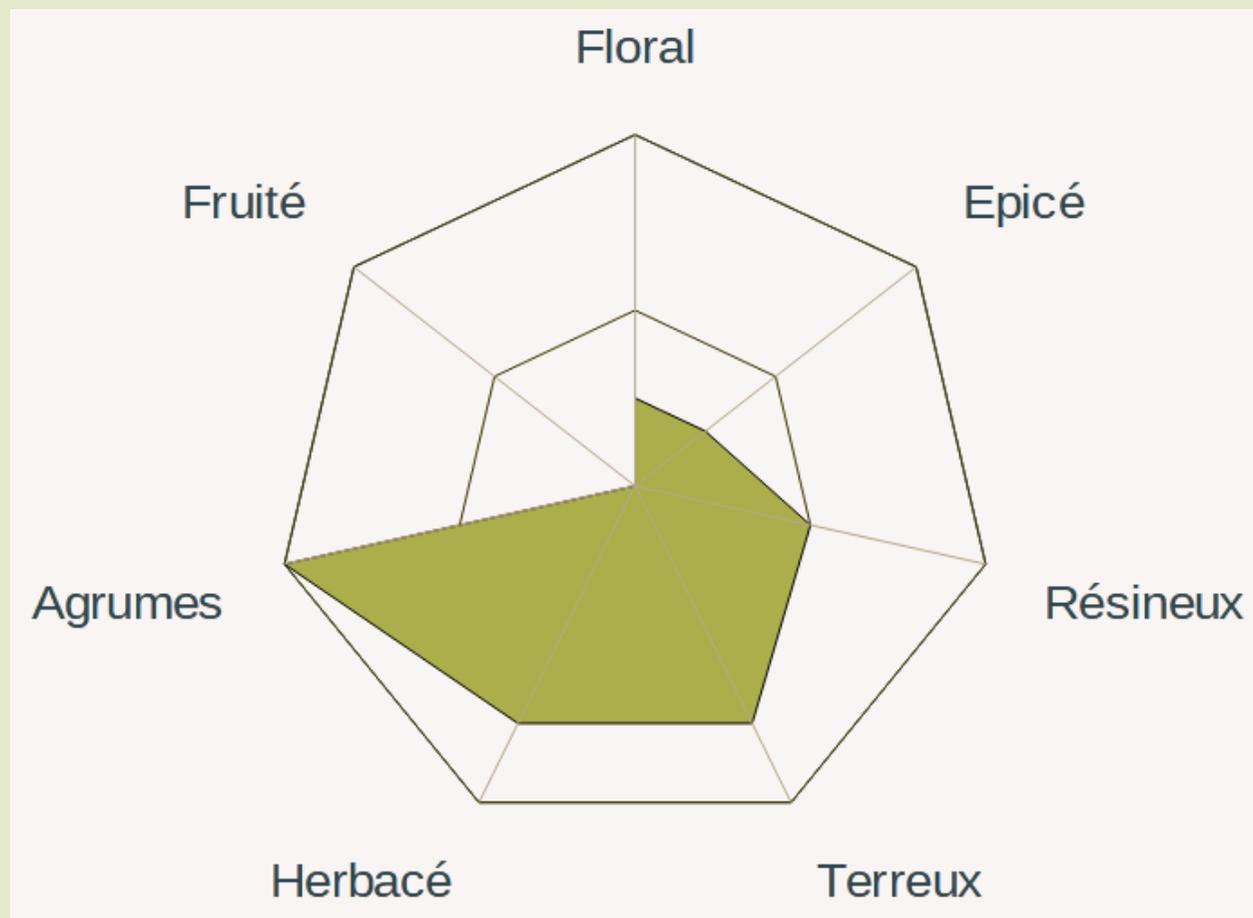


La plus grande
expression du
HOUBLON



CASCADE

Brasserie La Marmotte Masquée



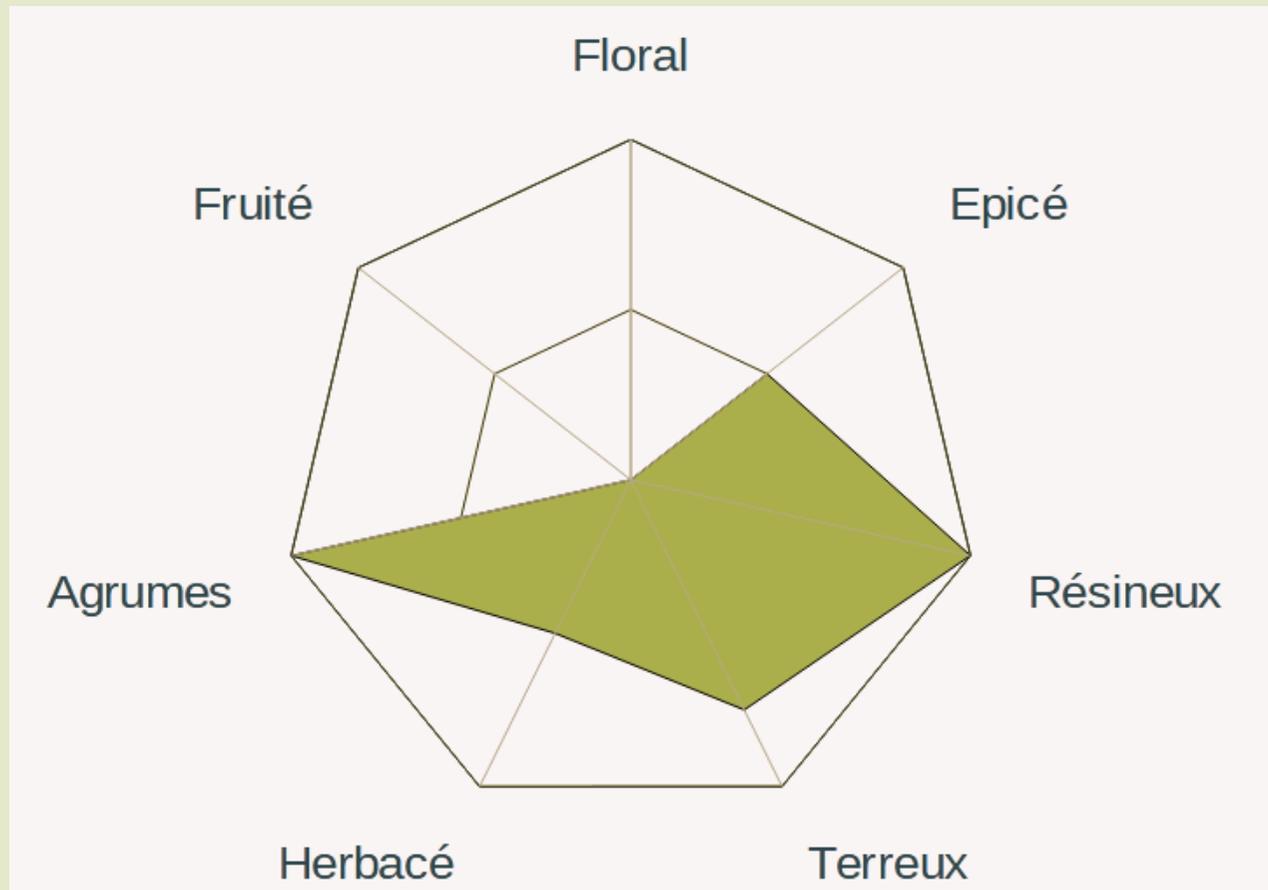
houblonnage: à cru dans le fermenteur (jour 2 et 3) + houblonnage à cru statique pendant la maturation

Argileux, citrus



CASCADE

Brasserie de L'Ours Barbus



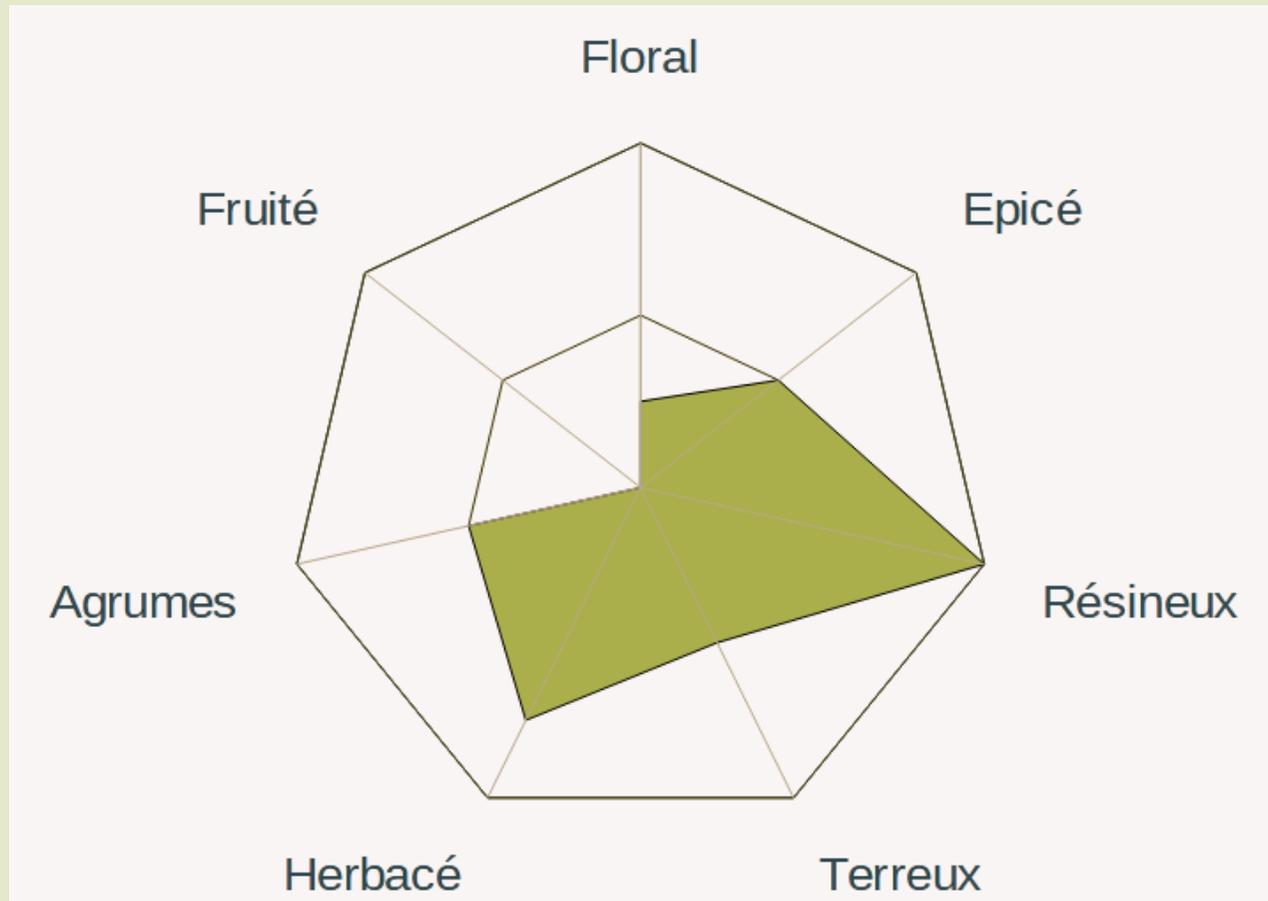
houblonnage: à cru
dynamique avec hop gun
(circulation de 3 heures à
4°C)

Camphré, musqué, baume
du tigre, menthe poivrée



CHINOOK

Brasserie Connivence



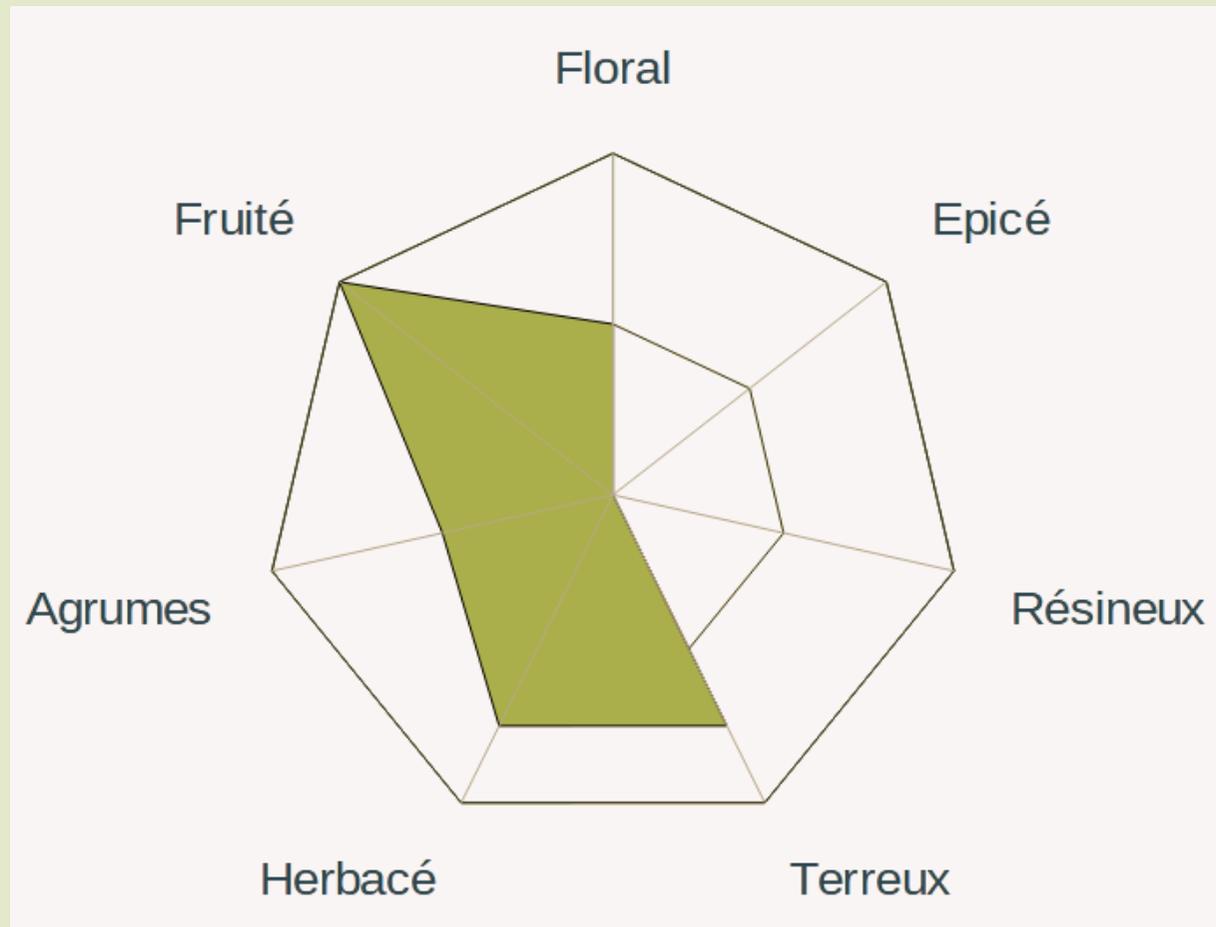
Houblonnage: à cru dans le fermenteur pendant 7 jours à 4°C

Menthe poivrée, camphré



GALENA

Brasserie Belledonne



Houblonnage: à cru à 10 °C
en vrac pendant 12 à 24 h

pomme verte, terre,
tropical (au nez)



En 2024, l'intensité
aromatique est +++

pour en savoir plus



lahoublonnieredulac@gmail.com