

Doppelleu Boxer AG

29.08.2019 - 09:10 Uhr

La Doppelleu Brewmaster Limited Ed.20 est haute en couleur: la Blueberry Honey Ale n'est pas seulement un régal pour les yeux, mais aussi pour les papilles.





Myrtilles et miel pur entrent dans la composition de cette nouvelle Brewmaster Limited Edition pour en faire une expérience gustative des plus incroyables.

L'idée

"Alors que j'étais en voyage aux Etats-Unis, j'ai dégusté une bière aux myrtilles. Son arôme intense et fruité m'a conquis. C'est pourquoi je suis convaincu que notre édition anniversaire, la 20e Limited Edition restera gravée dans les mémoires". Voilà l'explication du maître brasseur Patrick Thomi quant au choix des ingrédients. L'objectif ??? créer une bière intéressante pour l'oeil en utilisant la couleur des myrtilles et y ajouter du miel pour obtenir une association un peu plus aromatique et complexe ??? est ainsi fixé.

Le type de bière

Les myrtilles ajoutées à la bière font de celle-ci une Fruit Ale. L'arôme se développe lors de la fermentation primaire en l'espace de

deux à trois jours. Ce n'est que lors de la fermentation secondaire que l'on ajoute les fruits. Le sucre qu'ils contiennent fermente doucement au moment de la fixation du gaz carbonique, libérant ainsi plus intensément les arômes de myrtilles. Après cette étape, on ajoute le miel. Aucun filtrage n'est effectué. Il reste donc de la levure qui lie les arômes, ce qui confère à la bière son goût particulièrement fruité.

Les ingrédients spéciaux

La purée de myrtilles est sélectionnée, car elle est plus facile à traiter que les baies. Les caractéristiques aromatiques souhaitées restent pendant inchangées. La couleur et l'agréable arôme de fruit s'incorporent ainsi dans la bière pour un résultat frais et intense.

Près de 80 kg de miel de la Forêt-Noire sont ajoutés tout à la fin, après le processus de fermentation. La densité du liquide constitue ici un grand défi, car le miel ne peut pas passer par les pompes et doit couler lentement dans les cuves depuis le haut. Cette incorporation doit être exécutée de manière à ce que le miel soit perçu comme note finale et qu'il développe une rondeur et une légère douceur. En effet, seuls le caractère et l'arôme du miel doivent persister.

Les accords

La Brewmaster Limited Ed.20 Blueberry Honey Ale se distingue par un arôme de fruit dominant et rappelle fortement les myrtilles et le miel. Cette bière à la couleur intense est facile à boire: elle n'est ni trop dense, ni trop sucrée. Charmante et douce, cette Fruit Ale peut se déguster seule entre 6 et 8° comme dessert. Elle accompagne aussi à merveille un tiramisu aux myrtilles, un blueberry cheesecake, un sorbet aux fruits ou une délicieuse pâtisserie. Un fromage à pâte mi-dure ou molle ainsi qu'un onctueux camembert ou encore un fromage de chèvre pas trop corsé se marient également très bien à la Blueberry Honey Ale. Et ceux qui ont encore un petit creux peuvent aussi accorder la bière avec une crème glacée fior di latte ou un parfait glacé.

Doppelleu Boxer AG
Industriestrasse 40
CH-8404 Winterthur
Telefon +41 52 233 08 70
Fax +41 52 233 08 71
www.doppelleuboxer.ch / www.animal.wine
www.facebook.com/doppelleu

Medieninhalte



Doppelleu Brewmaster Limited Ed.20: Blueberry Honey Ale

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100068398/100831584> abgerufen werden.