

Doppelleu Boxer AG

13.05.2020 - 06:28 Uhr

Nous sommes prêts pour le printemps: la Brewmaster Limited Ed. 23 Citrus Session IPA garantit un début de saison sensationnel.



Une fraîcheur printanière aux arômes délicats. C'est là toute la promesse de cette 23e édition limitée de Doppelleu Boxer.

L'idée

C'est notre maître brasseur Thomas Voggesser qui est à l'origine de l'idée de la recette et des ingrédients pour la Brewmaster Limited Ed. 23 Citrus Session IPA. "Notre maître brasseur Patrick Thomi m'a donné quatre types de bière à choix. J'ai tout de suite opté pour la Session IPA. D'emblée, je savais que je voulais la combiner avec une note tropicale parce que lorsque je vivais sur l'île Maurice et que je travaillais dans une brasserie sur place, nous utilisions beaucoup d'ingrédients locaux qui poussaient sur l'île afin de soutenir au mieux le houblon disponible en quantité limitée", explique le responsable du soutirage à Winterthour. A l'époque, il pouvait cueillir les feuilles de citron kaffir à même l'arbre et les ajouter directement dans la chaudière à moût. A Winterthour, les choses n'ont pas été aussi simples... Mais procédons dans l'ordre.

Le type de bière

Une Session IPA se base sur une India Pale Ale et se distingue également par un houblonnage intense. Toutefois, sa teneur en alcool est de seulement 4,4% - un taux typique pour une bière Session - qui, par définition, doit se situer à moins de 5%. Cette création est idéale lorsque les températures commencent à grimper: on peut donc parler d'une bière de printemps par excellence.

Les ingrédients spéciaux

55 kg d'oranges bio hachées (soit 1,5 fois la quantité qui se trouve dans la Chopfab Weize) et 4 kg de feuilles de citron kaffir de l'échoppe asiatique sont ajoutés à chaque brassin. A l'instar d'une infusion, les feuilles baignent pendant 15 minutes dans le moût. Bien que les feuilles de citron kaffir confèrent un arôme de citron épicé, la note d'agrumes se manifeste de façon subtile et harmonieuse.

Les accords

La Brewmaster Limited Ed. 23 Citrus Session IPA est le compagnon idéal lors des belles journées de printemps grâce à sa faible teneur en alcool et à son corps subtil. On la dégustera de préférence à une température autour des 5 °C. Grâce à ses arômes tropicaux et herbacés, ses légères notes d'agrumes et sa belle amertume marquée, cette création est facile à boire et accompagne donc à merveille les plats légers, tels qu'une salade de crevettes à l'avocat avec vinaigrette au citron vert. Elle se marie aussi parfaitement avec un poulet aigre-doux, des mets au satay, du poisson, de la mangue ou du melon - autant de superbes idées pour une combinaison créative de spécialités asiatiques à servir à l'apéritif. Laissez libre cours à votre créativité!

Disponibilité

La Brewmaster Limited Edition 23 - Citrus Session IPA est disponible, jusqu'à épuisement du stock, dans les grands magasins Coop de toute la Suisse, dans les commerces de boisson Rio, sur commande auprès de tous les distributeurs de boisson ou directement à la brasserie à Winterthur et Yverdon-les-bains.

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. 23 Citrus Session IPA



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100068398/100847815> abgerufen werden.