



DELHI DELHI DOUBLE IPA

Histoire de la bière

Avec ce tout premier brassin spécial élaboré en mars 2016, les deux amis ont voulu marquer le coup en poussant les limites du style IPA. Cette bière plus fortement alcoolisée mise sur le caractère extrêmement fruité de deux variétés de houblons. Aromatique, puissante et résineuse, son originalité réside aussi dans l'utilisation de malts fumés.

Son nom renvoie quant à lui au voyage de Stéphane en Inde, au cours duquel il tomba sur le livre qui allait tout changer : *The Complete Book of Self Sufficiency* écrit par un certain John Seymour. Livre qui témoigne de l'importance de brasser sa propre bière.

Texte de l'étiquette :

C'est l'histoire d'une longue amitié, d'un voyage en Inde et d'un guide de brassage trouvé au hasard d'une vadrouille. En souvenir de cette aventure nous avons créé la Delhi-Delhi Double India Pale Ale. Une bière à la robe orangée, aux arômes de fruits tropicaux et d'agrumes, relevée d'une fine note fumée.

Les ingrédients

Malts : Pilsner, Cara, Vienna, Malt fumé, Blé

Houblons : Mosaïc, Summit

Niveau d'amertume : IBU's > 60

Couleur de la robe : EBC 30

Alcool : 7,5%

Dispo : 33cl / Fûts 20L

Température de dégustation : 7°C

Musique associée : Ry Cooder - Ganges Delta Blues

Accords : barbecue texan/truite ou saumon fumé

Brasserie Skumenn

5 rue Joval 35690 Acigné

Tél : 02 99 55 32 08

www.skumenn.com