



## **SURETTE COSMIQUE**

### **Sour Ale Abricot**

#### **Histoire de la bière**

Explorant le style des Sour Ale les brasseurs de Skumenn proposent une bière inspirée du style Berliner Weiss, mixant fermentation lactique avec levures à Ale. Cette idée de recette a germé en 2016 lors d'une collaboration avec la Dilettante (brasseurs et amis Vannetais), avec qui un test de Berliner Weiss de 500L avait été mené. À la suite de cette première expérience de fermentation lactique très concluante, l'équipe Skumenn a voulu pousser l'expérience en ajoutant du fruit. Les oreillons d'abricots qui ont macéré pendant la garde viennent ainsi relever cette bière naturellement acidulée.

#### **Texte de l'étiquette :**

Sur cette planète comme aux confins de la galaxie, chacun aspire au plaisir et à la béatitude...Car là où il y a de la vie, il y a des abricots !

Surette Cosmique Sour Ale Abricot est une bière acidulée résultant d'une fermentation lactique. Après s'être languit sur son lit de fruits, la voici enfin entre vos mains.

#### **Les ingrédients**

Malts : Pilsner, Cara, avoine, blé

Houblons : Nugget, Ekuanot

Fruits : Oreillons d'abricots

Niveau d'amertume : IBU's > 10

Couleur de la robe : EBC 11

Alcool : 3,5%

Dispo : 33cl / Fûts 20L

Température de dégustation : 7°C

Musique associée : Tame Impala – Mind Mischief

Accords : salade estivale aux filets de maquereaux / tartelettes aux fruits

---

**Brasserie Skumenn**

5 rue Joval 35690 Acigné

Tél : 02 99 55 32 08

[www.skumenn.com](http://www.skumenn.com)