

# ORNOISE RÔZETTE



Bière rouge acidulée aux arômes fruités d'aronia, un fruit magique originaire d'Amérique du Nord.



Alc. : 3,5°  
IBU : 6  
EBC : ?  
IBU/GU : 1/5  
Plato : 7,6



Brasserie de l'Orne  
coopérative et participative

[www.brassriedelorne.be](http://www.brassriedelorne.be)



## Malts :

- malt pils (clair)
- épeautre cru (30%)
- malt Cara Ruby (rouge)

## Houblons :

- Pilgrim (amertume - début ébullition)
- Pilgrim (arôme - fin ébullition)

## Levure :

Levure Philly Sour (Lallemand) - fermentation haute

## Ajout en garde :

- Jus d'aronia (allemand)
- Érythritol (édulcorant bio fait à partir de maïs fermenté)

## Style : bière fruitée acide

## Caractéristiques :

Bière acidulée au fruit rouge légèrement sucrée mais pas trop. L'aronia lui donne son goût fruité, la levure le goût acide.

L'aronia est une baie ressemblant au sureau qui était utilisé comme plante médicinale par les peuples premiers d'Amérique du Nord. Taux d'anti-oxydant exatradinaire.