

ORNOISE TRIPLE



L'Ornoise Triple est une bière équilibrée, ronde et savoureuse. Le travail du malt se ressent dès les premières gorgées alors que les notes fraîches de houblon apparaissent délicatement en fin de bouche.

Alc. : 8 °

IBU: 52

EBC: 9,4

IBU/GU: 4/5

Plato : 15



Brasserie de l'Orne
coopérative et participative

www.brasserieidelorne.be



Malts :

- malt pils (clair)
- épeautre cru (30%)
- malt Abbaye (couleur rouge)
- sucre (caractéristique des triples)

Houblons :

- Pilgrim (amertume - début ébullition)
- Cascade (arôme - Whirlpool)
- Pilgrim (arôme - houblonnage à cru)

Levure :

Levure d'Ornoise (via ULouvain) - fermentation haute

Style : triple belge

Caractéristiques :

Triple = style de bière à l'origine d'abbaye : la plus forte (après la simple et la double).
Ce qui en fait une triple : son fort taux d'alcool mais relativement sèche (grâce à l'ajout du sucre), la fermentation avec des levures belges typiques.

Ce qui diffère du style classique : houblons modernes, usage de l'épeautre.

L'épeautre lui donne son trouble comparable à une blanche (comparable à du froment).