

SPELL THE TEA

Avec les Brasseries :
Adventice, Au Baron,
Cambier, Grandes Marées,
Pays Flamand, Spontanerie,
Tandem, Thiriez et la Ferme-
Brasserie W



CARACTÉRISTIQUES

La **Spell the tea** est une bière de style Saison, infusée à froid au thé Oolong. Surnommé "thé bleu", celui-ci lui confère des arômes subtiles de jasmin et de miel venant harmoniser les notes herbacées présentes au nez. Le houblon Saphir vient compléter cette recette par son profil aromatique floral. La levure Farmhouse, utilisée en fermentation, ajoute une pointe épicée pour parfaire le tout.

Cette bière collaborative favorise la visibilité des femmes et des minorités de genre dans le domaine brassicole.

C'est avec 12 brasseur.ses de 10 brasseries que cette recette est née.

Nous reversons un don de 800€ au Planning Familial du Nord.



ALC. VOL : 5,5%

INGRÉDIENTS :

Eau, Malt d'orge*, Froment*,
Flocons d'avoine* Thé
Oolong*, Houblons*, Levure.



PROFIL AROMATIQUE



Robe blonde trouble



Notes épicées et herbacées



Jasmin, miel, saveurs florales



ACCORDS METS BIÈRE

- Plats de poissons grillés
- Fromages gras
- Fruits de mer
- Salades



CONTACT

Brasserie Moulins d'Ascq
47 rue de la distillerie - 59493 Villeneuve d'Ascq
03 20 41 58 48
contact@moulinsdascq.com
www.moulinsdascq.com