



Brasserie WHYCHWOOD

HOBGOBLIN 5.2°



Brassée par Wychwood à Witney, la saveur particulière de chocolat et de toffee de cette bière ambrée est obtenue par l'addition d'une petite proportion de malt caramélisé et l'utilisation du houblon FUGGLES mélangé à du houblon STYRIAN GOLDINGS.

La ville de Witney est entourée par la forêt médiévale de Wychwood, les étiquettes de la brasserie rendent hommage aux légendes et aux mythes liés à la forêt antique.

CIRCLE MASTER 4,7°

Circle Master est brassée en utilisant un mélange unique de malt d'orge d'agriculture biologique et de feuilles entières de houblon de Kent. C'est une harmonie d'agrumes rafraîchissants avec une délicieuse saveur e malt arrondie avec une finition douce-amère épicée.



BLACK WYCH 5°



La bière Black Wych est une stout à fermentation haute brassée avec de l'orge torrifiée et non maltée, de couleur noire, à la saveur caramélisée et grillée. Le nom de cette fermentation vient du fait que la levure, une fois épuisé le glucose, remonte à la surface de la bière. C'est la méthode la plus ancienne, elle s'effectue à 15 – 20°C, pendant 3 à 5 jours.

FIDDLER'S ELBOW 5.2 °

