






ABBAYE DU LYS TRIPLE 8,5% - *Bière Blonde de haute fermentation*



	FRANCAIS	ENGLISH
	Robe d'or brillante	Shiny gold
	Fruité et aromatique. Nez légèrement citronné, caramel blond, bois frais	Fruity and aromatic. Lightly lemoned, blond caramel, fresh wood
	Rondeur et amertume moyenne. Caractère boisé. Mousse délicate et crémeuse. Très équilibrée.	Roundness and medium bitterness. Woody character. Delicate and creamy foam. Very balanced.
	Entre	
	Houblon d'Alsace et deux variétés de malt: malt pâle et malt caramel	Alsace hops and two varieties of malt: Pale Malt and caramel malt

Ingrédients:

Eau, malt d'orge, sirop de glucose, avoine blanche, blé, seigle, extrait de houblon, écorces d'oranges

Water, barley malt, glucose syrup, white oats, wheat, rye, hop extract, orange peel.

Paramètres / Parameters	Valeur / Values
Densité apparente / Density(°P)	4,1
Couleur / Colour (EBC)	13
Alcool / Alcohol (%)	8,5
Amertume / Bitterness (EBU)	18