



Les bières Kanaha Beer sont brassées localement, à l'aide de malts de céréales exclusivement BIO.

Les bières sont élaborées dans le respect des traditions brassicoles. Elles ne sont ni filtrées, ni pasteurisées. Elles font l'objet d'une refermentation en bouteille, procédé naturel qui génère un dépôt de levure au fond de la bouteille (bière sur lie). Outre les malts bio, nous apportons la plus grande attention à la sélection des houblons et des épices Bio.



Nom: Avalanche
Type: Blanche / Witbeer
IBU: 17
Couleur (EBC): 6
Degré (%Alc): 5,5 - 5,7

Commentaire
Bière blanche de fermentation haute, sa douceur s'accompagne d'une pointe d'acidité et de saveurs d'agrumes.
Température de dégustation: 6-8°C.



Nom: Sunset
Type: Blonde Ale
IBU: 20
Couleur (EBC): 7
Degré (%Alc): 5,5 - 5,7

Commentaire
Bière blonde de fermentation haute, légère et très désaltérante. Elle offre un arôme de malts suivi de fleurs de houblons.
Les houblons nobles lui procurent une amertume légère et délicate.
Température de dégustation: 6-8°C.



Nom: Sunset
Type: Blonde Lager
IBU: 20
Couleur (EBC): 7
Degré (%Alc): 5,4

Commentaire
Bière blonde claire de fermentation basse, légère et désaltérante. Elle offre un arôme de malts de céréales.
Elle est coiffée d'une mousse blanche généreuse, et est fine en bouche avec une légère amertume. Bière parfaite pour l'été.
Température de dégustation: 6-8°C.



Nom: APA
Type: American Pale Ale
IBU: 22
Couleur (EBC): 11
Degré (%Alc): 5,8

Commentaire
Bière blonde, ronde et savoureuse, dégageant des notes fruitées, typiques des American Pale Ale.
Tête de mousse blanche et fine, agréable en bouche. Ces saveurs sont apportées par des houblons aromatiques américains.
Son amertume reste légère permettant ainsi de laisser une belle place aux saveurs fruitées. Au nez et en bouche, une explosion de saveurs !
Température de dégustation: 8 - 10°C.



Nom: Bad Boy
Type: Dorée Ale
IBU: 21
Couleur (EBC): 13
Degré (%Alc): 6,6 - 6,8

Commentaire
Bière dorée de fermentation haute brassée avec des houblons américain uniques qui lui donnent des notes de fruits rouges, fruits de la passion et une légère amertume.
Température de dégustation: 8-10°C.



Nom: Wainui
Type: English IPA
IBU: 42
Couleur (EBC): 14
Degré (%Alc): 6,2

Commentaire
Bière blonde de fermentation haute, modérément alcoolisée et fortement houblonnée à l'aide de houblons doux d'origine anglaise.
Température de dégustation: 8-10°C.





Nom: Wainui II
Type: American IPA
IBU: 44
Couleur (EBC): 19
Degré (%Alc): 6,6

Commentaire

Bière blonde de fermentation haute, fortement houblonnée avec des houblons uniques d'origine américaine apportant des notes d'agrumes.

Température de dégustation: 8-10°C.



Nom: Sakea
Type: American Amber Ale
IBU: 40
Couleur (EBC): 35
Degré (%Alc): 5,5

Commentaire

Bière ambrée américaine parée d'une robe d'une belle couleur cuivrée et d'une mousse légère et blanc cassé.

En bouche, elle développe des arômes de malts caramel, et des notes fruitées liées aux différents houblons. Son amertume lui apporte un caractère affirmé.

Température de dégustation: 8-10°C



Nom: Escalé
Type: Porter (Brune)
IBU: 29
Couleur (EBC): 42
Degré (%Alc): 4,8

Commentaire

Bière brune de fermentation haute et de tradition anglaise. Une bière plus maltée que houblonnée, mais qui conserve une pointe d'amertume;

Température de dégustation: 10 - 12°C.



Nom: Doc Stout
Type: Sweet Stout
IBU: 25
Couleur (EBC): 67
Degré (%Alc): 5,6

Commentaire

Bière noire opaque de fermentation haute, sucrée et ronde. Une mousse crémeuse.

Elle apporte des senteurs de cacao et de café.

Température de dégustation: 10 - 12°C.



Nom: Whisky Ale
Type: Ambrée Finition Whisky
IBU: 17
Couleur (EBC): 24
Degré (%Alc): 7,5

Commentaire

Bière ambrée finition whisky de fermentation haute.

Au nez et en bouche, des effluves de malts se dégagent, enrobés d'une note douce et tourbée apportée par le whisky écossais.

Température de dégustation: 10 - 12°C.

Conseil de conservation : stocker les bouteilles debout, de préférence à température de cave (10 – 12°C) ou dans un réfrigérateur.

www.kanahabeer.com

