

MIRA

CITRUS IPA

COMPOSITION :

Eau de souce, malt d'orge (gluten),
houblons, écorces d'agrumes, levures, CO2

GOÛT :

En bouche, elle révèle une amertume soutenue et une
légère fraîcheur due aux agrumes.

PARTICULARITÉ DE FABRICATION :

Utilisation de la technique du Flame Out qui consiste à faire
infuser une dose de houblon après l'ébullition, une fois que
la source de chaleur est éteinte. Le but de ce houblonnage
est d'extraire au mieux les huiles essentielles tout en
limitant leur évaporation. L'infusion dans le moût encore
chaud apporte des arômes à la bière, mais également
des saveurs de houblon plus prononcées et une légère
amertume supplémentaire. De plus, des écorces d'agrumes
y sont ajoutées.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

6°C

S'ACCORDE AVEC :

On garde le même univers aromatique en l'associant à une
salade de fruits exotiques (litchi, ananas, mangue...) ou bien
à des recettes à base de lait de coco telles que les divers
curry ou le flan coco. Un gravlax de saumon bien frais est
aussi parfaitement recommandé !

COULEUR EBC : 10-12

AMERTUME EBU : 60

OPACITÉ NTU : 60-80

DENSITÉ PRIMITIVE : 14.1

44CL

FRAICHE
& FRUITÉE

ALC.
5,8%
VOL.



PLAN DE PALETTISATION CANETTE 44CL



Canette 44 cl
H: 145.4mm
O: 66.2mm
Poids: 0.480kg

Nombre de canettes par carton	24
Nombre de couche par palette	9
Nombre de cartons par étage	9
Nombre de cartons par palette	81
Nombre de bouteille par palette	1944
Poids carton 12 BT (KG)	11,30 kg
Total poids en KG (avec palette)	940,30 kg
Hauteur 1er étage (CM)	32 cm
Hauteur 2ème étage (CM)	48 cm
Hauteur 3ème étage (CM)	64 cm
Hauteur 4ème étage (CM)	80 cm
Hauteur 5ème étage (CM)	96 cm
Hauteur 6ème étage (CM)	112 cm
Hauteur 7ème étage (CM)	128 cm
Hauteur 8ème étage (CM)	144 cm
Hauteur 9ème étage (CM)	160 cm