FICHE TECHNIQUE

Nom : SARL Dona Carcas

Dans le Minervois ( Aude)

ANNEE DE CREATION DE LA BRASSERIE : Fin 2013

QUANTITE PRODUITE : 2014 : 22 HL

La brasseuse : Marie Agnès est œnologue, elle a appris à brasser à L’institut de la Brasserie et de la Malterie à Nancy.

Elle travaille principalement avec des orges bio et du houblon alsacien.

Toutes les bières sont non filtrées, non pasteurisées. Les dépôts éventuels sont des levures, ce sont des bières vivantes.

FORMATS EN 33 CL, se renseigner pour les 0.75 Cl et les futs de 20 litres

NOM DE LA BIERE :

Dona Carcas blonde au miel :

Volume alcool : 5.5% Vol.

Toutes les bières sont non filtrées, non pasteurisées. Les dépôts éventuels sont des levures, ce sont des bières vivantes. Les essais de garde de trois années sont en cours sur la bière au miel, nous vous tiendrons informés !

Blonde légèrement ambrée : elle est brassée à partir d’orges bio avec un mélange d’orge Pilsen, et orges plus torréfiés comme le Munick. L’amertume en bouche n’est pas très prononcée :

-est-ce le miel qui vient arrondir et rendre l’impression harmonieuse? Car le miel n’amène ici que des aromes, la bière n’est pas sucrée, le miel fermente, et de cette deuxième fermentation en bouteille viennent les bulles légères qui produisent cette mousse assez persistante et fine.

-où la retenue dans le houblonnage car la brasseuse utilise ici de faibles quantités de houblons à chaud.

Conseillée à 6 °C, bière qui accompagne un repas : viandes blanches par exemple.

Dona Carcas brune :

Il faut s’attendre là, à une bière plus forte (6%Vol) avec des reflets acajou et une mousse tellement crémeuse que l’on pense au capuccino !

et d’ailleurs voilà un nez de chicorée, puis chocolat, puis café… Bref, au niveau des aromes, c’est complexe !

Il faut conseiller cette bière à des connaisseurs de brune car la brasseuse s’est inspirée de « barley wines » pour sa recette.

L’amertume du houblon est assez prononcée.

Conseillée à la température de 8 ° avec un moelleux au chocolat

Dona Carcas Blonde

4% à 4.5% vol cette bière est voulue plus légère, et donc désaltérante, pour la saison chaude.

Ici l’orge utilisée n’est pas bio et le houblon donne ces notes d’agrumes et même mangue, il n’y a pas d’autres épices : du houblon, seulement du houblon.

Conseillée à la température de 6 °, à l’apéritif, ou après une course à pied ou en vélo !

Dona Carcas Bière de Noël

5.5 % d’acool pour une bière blonde légèrement ambrée car elle contient 3 sortes d'orges bio dont un orge assez torréfié pour les notes de céréales et de noisettes. Ensuite il y a eu une macération d'épices : on ne les cite pas toutes mais principalement : écorces d'oranges amères et douces, mandarines, racines de kina, cannelle, vanille...

Du coup cette bière enchante les amateurs amertume bien dosée et de mousse !