



Illustration : Paule Brun

LES ABYSSES DE BAGGERSEE IMPÉRIAL STOUT WHISKY 6 MOIS - 10% ALC.

MALT
Pils*/ Caramunich*/
Roggenrostmaltz*/
Munich*/ Blé*/
Carafa*/ Epautre
torréfié*

**AMERTUME
IBU**

HOUBLONS
Columbus

**CORPS
C** Important

**LEVURE
L** Safale US-05

**COULEUR
EBC** 40 EBC
Bière noire

**ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE*

LA DÉGUSTATION

Déclinaison de notre bière Les Abysses de Baggersee - Impérial Stout. Elevée en barrique de Whisky pendant 6 mois, c'est une bière aux notes puissantes boisées et fumées. Une fin de bouche tourbée.

LES ACCORDS METS & BIÈRE

- Viande rouge cuisinée longtemps : ragoût...
- Tarte aux chocolat noir
- Seule tout simplement!



LA BRASSERIE BENDORF

Derrière Bendorf se cache le nom d'une microbrasserie. Une microbrasserie, ou une fabrique de bières artisanales urbaine, implantée dans le quartier de Neudorf, en plein cœur de Strasbourg ! Fondée au début de l'année 2013 par Benjamin Pastwa, la brasserie Bendorf n'a cessé de croître et c'est ainsi que quatre personnes s'assurent aujourd'hui du bon fonctionnement de la jeune entreprise : Sozic, Félix, Matthieu et Benjamin. Le but d'une brasserie, c'est bien entendu de créer, de brasser et de proposer ensuite à la dégustation des bières de grande qualité au fort pouvoir aromatique. Nos bières se veulent généreusement houblonnées. Chez Bendorf, on aime le houblon et on aime le travailler sous toutes ses formes.

BRASSERIE BENDORF

114 RUE JEAN JAURÈS

67100 STRASBOURG

brasserie.bendorf@gmail.com