

NOUVELLE BIÈRE SMASH THAT: QUAND BROOKLYN DÉBARQUE AU NINKASI

En février dernier lors de sa tournée française, le maître-brasseur de l'une des brasseries craft les plus emblématiques au monde créée à New York, Brooklyn Brewery, a rencontré Christophe Fargier et ses équipes pour le lancement d'une bière en édition limitée, brassée à 4 mains au cœur de la brasserie Ninkasi de Tarare.

Trois mois plus tard, la Smash That sort enfin de la brasserie pour être dégustée par les amateurs de bières !



RENCONTRE ENTRE HOUBLON AMÉRICAIN & MALT FRANÇAIS

Brooklyn Brewery est venue tout droit de New York pour co-crée cette bière IPA avec les brasseurs Ninkasi. Franco-Américaine jusque dans ses ingrédients, la bière est brassée avec un seul malt (français, local même puisqu'il s'agit du volcapils) et un seul houblon (américain, le citra), cette collaboration est donc une SMASH : Single Malt And Single Hop !

Derrière sa robe jaune pâle, cette bière Smash IPA offre des notes de fruits : mangue, ananas, noix de coco. Ces notes tropicales se prolongent en bouche, accompagnées d'une légère amertume.

Choix des ingrédients, choix de l'étiquette : tout a été réalisé en collaboration avec Brooklyn Brewery. Quant à l'univers street-art de Smash That, il a été imaginé par l'artiste Y-not.

Cette édition limitée est disponible sur le site marchand du Ninkasi (shop.ninkasi.fr), dans tous les Ninkasi, et sur le site marchand Saveur Bière.

