



## ALES

Le terme ALE originaire du vieux Norvégien OL désigne les bières de fermentation haute (chaude). À l'origine, toutes les bières étaient des ALES. À l'époque appelées cervoises, elles ne contenaient pas de houblon. Ce n'est que vers le 16<sup>e</sup> siècle que le houblon fit son apparition dans les ALES, pour remplacer le GRUIT, ce mélange d'herbes et d'épices qui servait à aromatiser les traditionnelles cervoises d'antan. La bière moderne était née !

## SOUR WILD

Les bières acides ou sauvages, sont des bières volontairement fermentées avec des levures sauvages naturellement présentes dans l'air. Ces bières peuvent également être acidifiées par la technique de Kettle sour ou acidification du moût avant fermentation mais aussi par l'ajout de fruits frais lors du processus de fermentation ou de garde en fût de chêne. Ces bières moyenâgeuses font depuis quelques années leur grand retour sur le marché. Elles présentent des saveurs acides, vineuses, cidrées, acétiques, fermières, sauvages et fruitées.

## LAGER

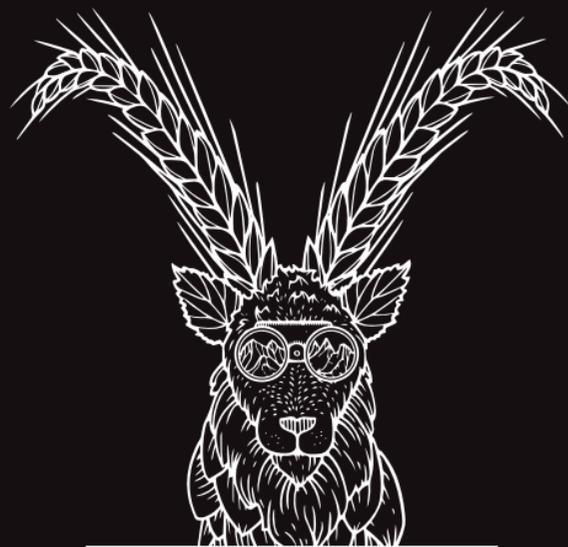
Le mot LAGER (garde à froid en Allemand) désigne les bières de fermentation basse (froide). Le froid nécessaire à son processus de fabrication a l'avantage de protéger la bière contre les levures sauvages et autres bactéries. Née dans les contreforts des Alpes bavaroises, ce style se démocratise grâce aux travaux des deux amis Gabriel Sedlmayr et Anton Dreher. Plus tard Joseph Groll, jeune maître brasseur allemand mit au point la plus célèbre des Lager du monde à Pilsen, en République Tchèque, l'incontournable Pilsen Urquell.



**BRASSERIE GALIBIER**

RUE DE LA BONNE EAU 73450 VALLOIRE

TÉL. : 04 79 59 04 95 - brasserie@biere-galibier.com



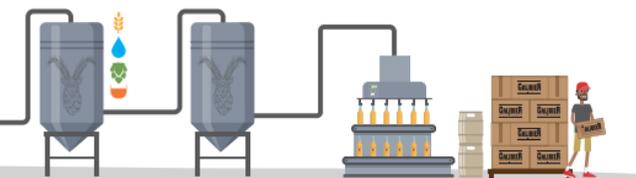
**GALIBIER**  
MOUNTAIN BREWERS  
**BIÈRE ARTISANALE**

## PROCESSUS DE FABRICATION BREWING PROCESS

EAU WATER + MALT MALT + HOUBLON HOPS + LEVURE YEAST =



CONCASSAGE MILLING → CUISSON DU MASH MASHING → FILTRATION LAUTERING → ÉBULLITION DU MOÛT BOILING → REFROIDISSEMENT DU MOÛT COOLING



FERMENTATION → TANK DE CONDITIONNEMENT BBT → CONDITIONNEMENT PACKAGING



LIVRAISON DELIVERY



# AVALANCHE

HEFE WEIZEN

ABV 5 %



33 cl | 75 cl



20 L Fût



Un nez gourmand de banane et de pain blanc. Des notes de céréales fraîches sur un soupçon d'agrume. Une Avalanche de fraîcheur, tout en douceur. Notre Hefe-weizen ne fait pas profil bas devant ses grandes sœurs du pays bavarois.

Amertume ● ○ ○ ○ ○

Couleur ● ● ● ● ●

Happiness 😊 😊 😊 😊 😊

Dry | ○ | Sweet

**Malts** : X-pale, froment

**Houblons** : Hallertauer mittelfrüh

**Levure** : Weihenstephan Weizen



# SNOWBALL

HELLES

ABV 5,2 %



33 cl | 75 cl



20 L Fût



Un concept complexe de simplicité, une robe limpide et des notes maltées, une amertume légère et fruitée. Parfaite pour l'après-ski comme après une randonnée. Notre Snowball saura sauver les gosiers les plus déshydratés. La première gorgée appelle déjà la deuxième tournée.

Amertume ● ● ○ ○ ○

Couleur ● ● ● ● ●

Happiness 😊 😊 😊 😊 😊

Dry | ○ | Sweet

**Malts** : X-pale

**Houblon** : Akoya

**Levure** : Swiss Lager



# ALPINE

AMERICAN PALE ALE

ABV 4,8 %



33 cl | 75 cl



20 L Fût



Une bière dynamique et explosive, sa légèreté tranche de façon paradoxale avec sa puissance aromatique. Une bombe de saveurs exotiques allant de la mangue au litchi. Mesdames et messieurs, voici l'Alpine ! Notre interprétation du style American Pale Ale à la sauce montagnarde.

Amertume ● ● ● ○ ○

Couleur ● ● ● ● ●

Happiness 😊 😊 😊 😊 😊

Dry | ○ | Sweet

**Malts** : X-pale, Crystal T-50

**Houblon** : Mosaic, Columbus

**Levure** : Galibier



# MATCHUT

IPA

ABV 6 %



33 cl | 75 cl



20 L Fût



Une IPA nerveuse et résineuse. Un nez fruité gorgé d'orange sucrée, d'agrumes et de fruits tropicaux, souligné par des notes d'aiguilles de Pin ; le tout bien ancré sur une solide base maltée. Pas de doute, c'est bien une Matchut que vous avez entre les mains !

Amertume ● ● ● ○ ○

Couleur ● ● ● ● ●

Happiness 😊 😊 😊 😊 😊

Dry | ○ | Sweet

**Malts** : X-pale, Premium

**Cara-English**

**Houblons** : Mistral, Citra, Mosaic

**Levure** : Galibier