



FICHE DE .....

TA NOTE



TES REMARQUES

.....

# NIGHT RIDER

TYPE: WEST COAST IPA

ALC: 7% IBU: 52 EBC: 20 CONSIGNÉ:

INGRÉDIENTS: DE L'AMOUR

CÉRÉALE(S): PILSEN / CARA / BISCUIT

HOUBLON(S): EL DORADO / AMARILLO



## RESUME

Cette bière est un clin d'œil au style de la côte pacifique. Brassée avec un peu de malt Carapils pour le côté biscuit et beaucoup d'houblons Amarillo et El Dorado pour la touche résineuse et tropicale, elle vous fera (re)vivre le style IPA des nuits folles des années 80 et 90.

## ROBE

Une belle couleur dorée et ambrée avec une légère pétillance et une belle mousse laiteuse.

## NEZ

Nez houblonné dominé par l'ananas et le pin, avec de légères notes de fruits à noyau soutenu par un malt légèrement biscuité.

## BOUCHE

L'amertume moyenne est douce et le côté malté caramélisé nous procure une base biscuitée. Le final en bouche se termine sur des notes tropicales comme l'ananas mais également l'orange et l'abricot.

## BRASSERIE

### 1B2T

1 bière, c'est 2 tartines... ! Un dicton bien belge, comme l'histoire de cette brasserie. Elle commence en 2014 avec Gilles Bastin, bio-ingénieur, parti travailler au Congo mais sans se départir de sa passion pour la bière artisanale. Dans sa petite cuisine, les idées mijotent. Faire de la bière, oui, mais désaltérante et originale ! A son retour en terre natale, Gilles allie son envie de recettes et d'identités originales avec pour défi de sortir des sentiers battus tout en respectant le patrimoine brassicole. Une chose est certaine, le goût d'abord ! Graphisme par Benjamin Charlier

Est. 2018

Brussels

-BELGIQUE-





# NIGHT RIDER

FICHE VAN .....

## RATING



## OPMERKINGEN

.....

**TYPE:** WEST COAST IPA

**ALC:** 7%      **IBU:** 52      **EBC:** 20

**INGREDIENT(EN):** DE L'AMOUR

**GRAAN(-EN):** PILSEN / CARA / BISCUIT

**HOP(S):** EL DORADO / AMARILLO



## SAMENVATTING

## BROUWERIJ

### 1B2T

Knipoog naar de Pacific Coast stijl, gebrouwen met een beetje Carapils mout voor de biscuitkant en veel Amarillo en El Dorado hop voor de harsachtige en tropische toet.

Het zal je de IPA stijl van de gekke nachten van de jaren 80 en 90 doen (her)ontdekken. ❤️

1 biertje is 2 sneetjes brood... ! Een zeer Belgisch gezegde, net als het verhaal van deze brouwerij. Het begon in 2014 met Gilles Bastin, een bio-ingenieur, die vertrok om in Congo te gaan werken, maar zonder zijn passie voor ambachtelijk bier te verliezen. In zijn kleine keuken sudderen ideeën. Bier maken, ja, maar dorstlessend en origineel! Bij zijn terugkeer naar zijn geboorteland combineert Gilles zijn verlangen naar originele recepten en identiteiten met de uitdaging om buiten de gebaande paden te treden met respect voor het brouwerserfgoed. Eén ding is zeker, eerst proeven! Grafisch ontwerp door Benjamin Charlier

## ZICHT

Een mooie gouden amberkleur met een lichte bruis en een mooi melkachtig schuim.

## NEUS

Hoppige neus gedomineerd door ananas en dennen, met lichte tonen van steenfruit ondersteund door een licht koekjesachtige mout.

## MOND

De gemiddelde bitterheid is zoet en de gekarameliseerde moutigheid zorgt voor een koekjesachtige basis. De afdronk is tropisch, met tonen van ananas, sinaasappel en abrikoos

**Est. 2018**

**Brussels**

België





CARD OF .....

**RATING**



**REMARKS**

.....

# NIGHT RIDER

**TYPE: WEST COAST IPA**

**ALC: 7%      IBU: 52      EBC: 20      EMPTIES:**

**INGREDIENTS: DE L'AMOUR**

**GRAIN(S): PILSEN / CARA / BISCUIT**

**HOP(S): EL DORADO / AMARILLO**



## RESUME

This beer is a nod to the Pacific Coast style. Brewed with a bit of Carapils malt for the biscuit side and a lot of Amarillo and El Dorado hops for the resinous and tropical touch, it will make you (re)discover the IPA style of the crazy nights (Rider) of the 80s and 90s. 💜

## BREWERY

### 1B2T

1 beer, it's 2 slices of bread...! A very Belgian saying, like the story of this brewery. It starts in 2014 with Gilles Bastin, bioengineer, who left to work in Congo but did not let go of his passion for craft beer. In his little kitchen, ideas start flowing.

Making beer, yes, but thirst-quenching & creative! At his return in Belgium, Gilles connects his wish for unique recipes and identities with the challenge to get off the beaten tracks, but always with respect of the Belgian brewing heritage.

What is certain, the taste first!  
Graphic design by Benjamin Charlier

## APPEARANCE

A beautiful golden and amber color with a light sparkle and a nice milky foam.

## SMELL

Hoppy nose dominated by pineapple and pine, with light stone fruit notes supported by a slightly biscuity malt.

## TASTE

The medium bitterness is sweet and the caramelized maltiness gives us a cookie base. The finish in the mouth ends on tropical notes like pineapple but also orange and apricot.

**Est. 2018**

**Brussels**

-BELGIUM-

