

SBF2024 - Brasserie #11

Brasserie Vraie bière

www.vraiebiere.be

www.facebook.com/vraiebiere



A propos de la brasserie

La Brasserie Vraie Bière, active depuis octobre 2020, se démarque par une approche innovante, mettant en lumière la diversité de ses membres venant de différentes régions. Loin de se limiter à un terroir géographique spécifique, cette brasserie célèbre la jeunesse dynamique, l'entrepreneuriat, et l'amitié qui unissent son équipe.

Les bières de la Brasserie Vraie Bière résultent de la fusion créative des influences individuelles de ses membres, transcendant les frontières géographiques pour créer des mélanges uniques. Au cœur de cette aventure brassicole, des valeurs fondamentales centrées sur la jeunesse, l'entrepreneuriat, et l'amitié donnent vie à chaque création.

Le dynamisme et la convivialité sont les maîtres-mots de cette brasserie, où la vie est belle et où la pression reste dans les bières. L'équipe se conseille, rit, et se soutient mutuellement, incarnant ainsi la vision commune partagée. Les couleurs vives des étiquettes reflètent la vivacité de l'équipe, et la présence régulière à des événements permet de partager l'expérience brassicole avec les clients.

A propos de son brasseur

Le brasseur, diplômé IFAPME en 2022, puise son inspiration dans la création de bières abordables et captivantes. Son parcours, débuté en brassage amateur en mai 2018, témoigne de sa passion croissante. La Brasserie Vraie Bière propose des produits de très bonne qualité à des prix abordables, et ses étiquettes aux couleurs vives sont le reflet de sa démarche dynamique et originale. L'expérimentation des ingrédients et les visites aux salons brassicoles démontrent l'engagement de la brasserie dans la recherche constante de la qualité et de l'originalité, tout en gardant un soupçon de mystère autour de ses idées en cours de développement.

A propos de ses pépites

- « La Vraie Bière », joyau inaugural de notre gamme, incarne l'essence de notre démarche artisanale. Cette bière blonde de 6%, conçue comme une spécialité désaltérante, fusionne habilement les caractéristiques d'une Pale Ale et d'une IPA. Notre approche artisanale se manifeste dans chaque étape de sa réalisation, mettant en œuvre des techniques artisanales pour atteindre l'équilibre parfait.
L'ajout délicat d'un dry-hop apporte une subtile note aromatique d'agrumes, une touche distinctive qui échappe à la forte amertume généralement associée aux IPA. Cette création, empreinte d'amertume prononcée et classifiée dans la catégorie « Ales », reflète notre engagement envers la qualité et l'originalité.
Trois mots-clés résument cette bière artisanale : Rafrâchissante, Agrume, IPA.
- « La Triple Plaisir », seconde pépite de notre collection, incarne notre approche artisanale du brassage. Arborant un taux d'alcoolémie de 8%, nous avons délibérément écarté le style traditionnel "Triple belge", privilégiant une expérience gustative novatrice.
Notre expertise artisanale s'exprime dans les choix délicats des températures de brassage et de la levure, conférant à cette triple une rondeur fruitée et une subtile pointe florale, éloignées du caractère "alcooleux" et de l'aromatique "banane" propre aux triples belges conventionnelles. Une touche de puissance, accentuée par un léger dry-hop, complète l'harmonie des esters de levure.
Classifiée parmi les bières de blé aux arômes fruités avec faible amertume, cette création unique se résume en trois mots-clés : Gourmande, Ronde, Différente.
- « L'Arrosée Du Matin », une création délicate avec un taux d'alcoolémie de 5%, émane d'une quête de fraîcheur et d'originalité. Cette bière fruitée repose sur une base blonde, choisie consciemment plutôt que blanche, à laquelle s'ajoute un concentré de fruits en fermentation. Résultat : une robe rouge/rosée, une texture sèche et une légère acidité.
Notre approche artisanale se manifeste dans le processus de brassage, où aucun édulcorant ni sucre non fermentescible n'est incorporé, préservant ainsi la fraîcheur naturelle de la bière. L'Arrosée Du Matin se démarque par son caractère "frais", une qualité sans compromis qui séduit notre équipe et fait de cette bière la favorite lors de nos apéros estivaux. Avec ses trois mots-clés, Rafrâchissante, Framboise, Non sucrée, cette création incarne notre engagement à offrir des expériences brassicoles uniques et authentiques.