

## Brasserie L4

[www.facebook.com/brasserieL4](http://www.facebook.com/brasserieL4)



### **A propos de la brasserie**

La Brasserie L4, établie à Recogne depuis sa création en 2017, se distingue par son caractère artisanal et familial, brassant avec passion moins de 200 hectolitres de bières spéciales chaque année. Bien que le terroir n'influence pas directement les recettes, la brasserie met en avant l'identité visuelle de l'Ardenne, représentant fièrement sa région.

Axée sur l'innovation, la brasserie cherche constamment de nouvelles idées pour créer des saveurs surprenantes. Parmi leurs créations, on trouve une ambrée aux notes prononcées de blé fumé et une brune aux arômes d'orange de Sicile. En collaboration avec d'autres brasseries locales et des producteurs régionaux, la Brasserie L4 incarne l'esprit artisanal dans chaque bière qu'elle propose. Ses quatre bières disponibles sont accueillies favorablement par la communauté, reflétant l'authenticité et la créativité qui caractérisent cette brasserie artisanale ardennaise.

### **A propos de son brasseur**

Le fondateur de la brasserie, après des années d'expérience avec des "kits amateurs", a suivi une formation en micro-brasserie en 2017, investissant ensuite dans tout le matériel nécessaire pour passer à une production professionnelle. La Brasserie L4 incarne une aventure familiale, où les trois enfants du brasseur participent également, ajoutant une touche personnelle à chaque brassin.

### **A propos de ses pépites**

La gamme artisanale se distingue par sa diversité et son caractère unique.

- La « L Triple », titrant à 9% d'alcool, incarne l'expertise du brasseur à travers une composition soigneusement élaborée de trois malts et trois houblons, dont deux sont d'origine belge. La démarche artisanale se dévoile dès la première fermentation, suivie d'un houblonnage à froid avec les trois variétés de houblons, conférant ainsi des notes houblonnées distinctes au nez et en bouche.

La créativité du brasseur s'exprime à travers des arômes fruités subtils, équilibrés par une faible amertume, caractéristique des bières de style NEIPA, aux accents de bière aux fruits.

- La « L Blonde » dévoile un taux d'alcoolémie de 7%. Brassée avec passion, elle tire sa singularité de l'utilisation de deux malts et deux houblons, dont l'un est d'origine belge. Cette approche artisanale se traduit par un nez délicatement parfumé aux agrumes, accompagné d'une amertume prononcée, caractéristique des bières de type IPA.

- La « L Brune », une création artisanale, révèle un taux d'alcoolémie de 7%. Brassée avec soin, cette bière brune se distingue par l'ajout d'oranges de Sicile, conférant ainsi une dimension aromatique unique. Le nez et la bouche de la bière captivent par des notes d'agrumes, créant une expérience sensorielle riche et équilibrée.
- La « L Ambrée » présente un taux d'alcoolémie de 7%. Cette bière, façonnée avec passion, se distingue par l'utilisation de blé fumé, conférant une originalité marquée à son profil gustatif. L'amertume, finement équilibrée, offre une expérience de dégustation raffinée. Le nez et la bouche de cette bière dévoilent subtilement des notes légèrement fumées, ajoutant une dimension aromatique distinctive.