

SBF2024 - Brasserie #17

Brasserie Wait & See

<https://www.facebook.com/p/Brasserie-Wait-See-100091277650958>



A propos de la brasserie

La Brasserie Wait & See, établie à Kehlen, Luxembourg, depuis sa création en avril 2023, incarne l'essence artisanale de la brasserie moderne. Fondée sur des valeurs fondamentales de qualité et d'authenticité, cette brasserie, produisant moins de 200 hectolitres, se distingue par sa polyvalence stylistique inspirée par la diversité cosmopolite du Luxembourg.

La Brasserie Wait & See se distingue par son approche authentique et sans fioriture des styles de bières. Avec un réseau d'approvisionnement fiable, elle garantit des produits de qualité exceptionnelle, mettant en avant l'authenticité de chaque style brassé. Bien que la brasserie soit encore jeune, son engagement envers la qualité et son potentiel innovant promettent des créations passionnantes à venir.

A propos de son brasseur

Le brasseur, diplômé de l'Institute Of Brewing And Distilling (IBD) en 2020 et de l'Institut Français des Boissons, de la Brasserie et de la Malterie (IFBM) en 2022, apporte un savoir-faire technique et une passion indéniable à chaque brassin. Son amour du goût et son engagement envers un travail bien fait se reflètent dans chaque bière artisanale qu'il crée.

A propos de ses pépites

- La « Tat'Anne », proposée par Wait & See avec un taux d'alcoolémie de 7,6%, incarne la richesse et la puissance emblématiques des triples belges. Restant fidèle à sa tradition, la brasserie Wait & See présente une version "Low alcool" de cette bière, affichant 7,6%, ce qui demeure modéré pour le style, tout en permettant à la levure de s'exprimer pleinement. Résultat : une bière artisanale aux saveurs maltées et épicées, parfaitement assortie à des viandes relevées. Dans cette création, l'amertume, bien que douce, se trouve en retrait, laissant place à une finale sèche. Une expérience puissante, aromatique et authentiquement artisanale.
- La « Bohemian Lager » de Wait & See, affichant un taux d'alcoolémie de 5,5%, incarne la variante tchèque de la pils avec un caractère affirmé et assumé. Cette bière artisanale se distingue par une amertume franche qui séduira les amateurs de bières de caractère. Les arômes de pain brioché provenant du malt, associés aux nuances herbacées, florales et légèrement épicées du houblon, confèrent à cette création une signature authentique, représentative de la tradition brassicole tchèque. Une expérience affinée, équilibrée et résolument atypique, cette Bohemian Lager reflète le savoir-faire artisanal de la brasserie Wait & See.
- La « HAZY IPA » de Wait & See, affichant un taux d'alcoolémie de 6.0%, est une création artisanale qui vise à rendre la bière accessible à ceux qui préfèrent des amertumes plus douces. Cette caractéristique est équilibrée par l'ajout de blé, offrant ainsi une expérience équilibrée et légèrement acidulée. La robe

délibérément trouble de cette bière résulte d'un houblonnage "à cru", introduisant une multitude de saveurs de fruits frais, notamment des notes de fruits jaunes, tropicaux et d'agrumes. Très fruitée grâce à un houblonnage aromatique significatif, l'HAZY IPA s'accorde parfaitement avec du chocolat noir modérément amer. Une expérience gustative artisanale, aromatique, complexe et équilibrée qui reflète le savoir-faire unique de la brasserie Wait & See.