



# CRYSTAL MUETTE

TRIPLE IPA - 12 % alc/vol

Crystal  
Muette



Crystal  
Muette

TRIPLE IPA

44 cl Alc 12 % Vol

BIÈRE ARTISANALE

Ingrédients : Eau, malts d'orge, flocons d'avoine, houblons et levure.

Température de dégustation : entre 6 et 8°C



À consommer de préférence avant :

À CONSERVER AU FRAIS

Bière brassée et mise en canette par :  
FERME - BRASSERIE LA MUETTE  
85390 BAZOGES EN PAREDS  
www.brasserie-la-muette.fr



3 770023 295284

## MALTS

Malt pilsen (orge de la ferme), flocons d'avoine

## HOUBLONS

Calypso, Ekuanot, Loral, Citra

## LEVURE

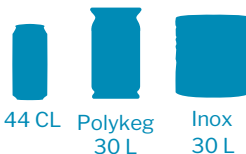
San Diego Super

## COULEUR :

Blonde

## Notes de dégustation :

miel, abricot secs, huileux, chaleur, amertume



44 CL Polykeg 30 L Inox 30 L

À Conserver au frais



Située dans le **bocage vendéen**, notre brasserie ouvre ses portes en **juin 2014**. Installée en plein cœur de la ferme familiale de La Muette et utilisant **les céréales cultivées sur la ferme**, son nom est déjà tout trouvé, ce sera **La Ferme-Brasserie La Muette**.

Mélange de **modernité** et de **tradition**, nos bières s'inspirent des méthodes traditionnelles ancestrales, mais aussi de la **nouvelle vague mondiale Craft beer**. Nous brassons des bières sur lie à partir de malts, de houblons, de levures et d'eau. Sans additif, sans conservateur, nos bières ne sont ni filtrées, ni pasteurisées.