

# LA MUSSE

## LA MUSSE X MC CIRCULAIRE - 85 BREW

Belgian golden strong ale - 8,5% alc/vol



### MALTS

malt pilsner, malt munich

### HOUBLONS

Colombus, Simcoe

### LEVURE

Belgian strong ale Yeast

### AMERTUME

Modérée : 25 IBU

### Corps

4,5P°



Golden



épices, banane



épices (poivre blanc..), céréales, fleurs



Grillades, frites, filet de porc, sole menière, plats asiatiques (gingembre, épices, wasabi), fromage à pâte dure

À déguster entre 5 et 7°C

À Conserver au frais



50 CL



30 L



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

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.