



HEAVY MUETTAL

EXTRA SPECIAL BITTER -5,6 % alc/vol



**HEAVY
MUETTAL**

EXTRA SPECIAL BITTER

C'est dans les pubs et les zones industrielles anglaises qu'ont raisonnés les premiers riffs de heavy metal. C'est probablement dans ces mêmes endroits que les premières pintes d'Extra Special Bitter ont été descendues. Si le hard rock et le metal britanniques sont reconnus pour être intemporels et efficaces, c'est également le cas de cette Pale Ale aussi savoureuse qu'un riff de Judas Priest. La bière parfaite pour passer la soirée autour d'un Jukebox en se remémorant les hymnes de Black Sab, Maiden ou Led Zep ! Enfilez votre plus beau perfecto, c'est l'heure de l'apéro mais molo hein, ce soir on rentre en moto.



**HEAVY
MUETTAL**

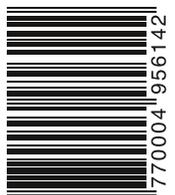


Ingrédients : Eau, malt d'orge, houblons, levure.
Bière brassée et mise en canette par :
Ferme-Brasserie La Muette // 85390 Bazoges-en-Pareds
Peut contenir des fragments de cuir



44 cl // 5,6 % vol

À consommer de préférence avant :



MALTS

Malt pilsen (orge de la ferme), munich, caramel pilsen, dark caramel ambré

HOUBLONS

Colombus, rogue, ekuanot

LEVURE

lallemand london

COULEUR :

Blonde dorée

ARÔMES :

Biscuit, caramel, pin



44 CL



Polykeg
20 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**.