

# LA MUSSE

## LA MUSSE BLACK IPA

BLACK INDIA PALE ALE- 6,5% alc/vol



### MALTS

Malt Pilsen (orge de la ferme), Caramel Pilsen, Carafa Special I, Carafa Special II

### HOUBLONS

Simcoe

### LEVURE

US 05

### AMERTUME

Modérée : 40 IBU

### Corps

3,4 P°



Brune, col de mousse beige



Grains torrifiés, fruits exotiques



Fruits secs, oranges confites, caramel, pains grillés, résineux



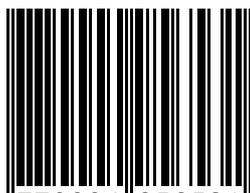
Entrecôte grillée, bavette à l'échalote, pulled pork, camembert, brie



33 CL 30 L 20 L

À déguster entre 5 et 7°C

À Conserver au frais



3 770004 956531



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.