

LA MUSSE

EXOPICAL

Florida weisse - 5,5% alc/vol



MALTS

pilsen (orge de la ferme), malt de blé, flocon d'avoine

HOUBLONS

Colombus

AUTRES

Orange, goyave, fruit de la passion

LEVURE

US 05

AMERTUME

Faible : 10 IBU

Corps

2,60P°



Blond, trouble



Céréale, goyave, fruit de la passion



Agrume, Fruit de la passion, fruit exotique



Poisson grillé, gambas snackées, fromage de chevre frais, salade de fruit, glace



33 CL



30 L



30 L

À déguster entre 6 et 8°C
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 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.