



HOP DEEP - AZACCA

IPA - SINGLE HOP - 7 % alc/vol



MALTS

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

HOUBLONS

Azacca

LEVURE

American west coast ale yeast

AMERTUME

Modérée : 25 IBU

Corps

3 P°



Blonde paille



Agrumes, fruits tropicaux



Fruits tropicaux, agrumes, résineux, grain



Cari de poulet au curry rouge, salers, carotte cake



44 CL



Polykeg 20 L



30 L

À déguster entre 6 et 8°C
À Conserver au frais



3 770004 956418



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.