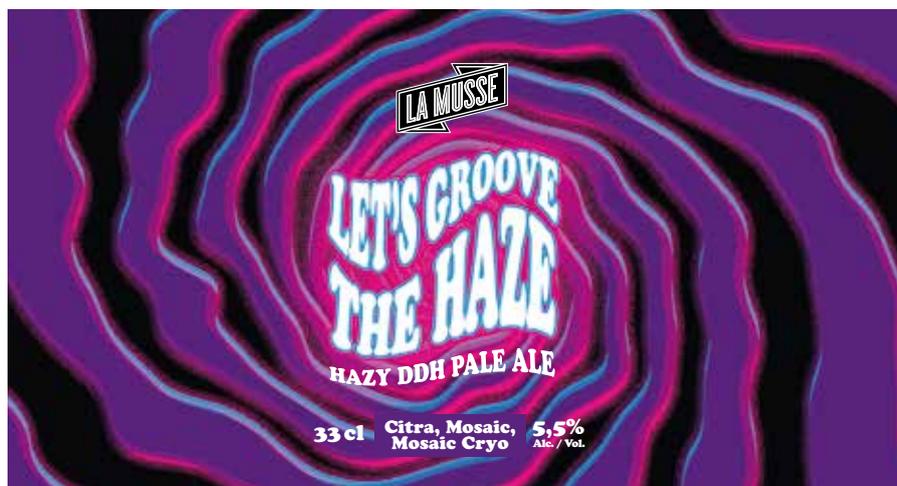


# LA MUSSE

## LET'S GROOVE THE HAZE - CITRA, MOSAIC, MOSAIC CRYO -

Hazy DDH Pale Ale - 5.5 % alc/vol



### MALTS

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

### HOUBLONS

Citra, Mosaic, Mosaic Cryo

### LEVURE

WLP067 Coastal Haze Ale Yeast Blend

### AMERTUME

Modérée : 25 IBU

### Corps

3.9 P°



Blonde trouble



Mangue, fruit exotique, papaye



Fruits exotiques, Mangue, pamplemousse, résineux



Viandes marinée, grillades, plats épicés, burger, pizza, tarte au pommes



33 CL



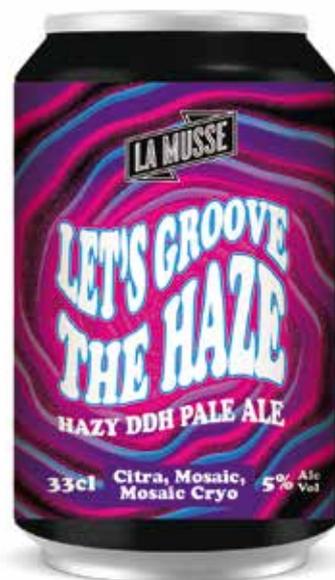
30 L



20 L

À déguster entre 5 et 7°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.