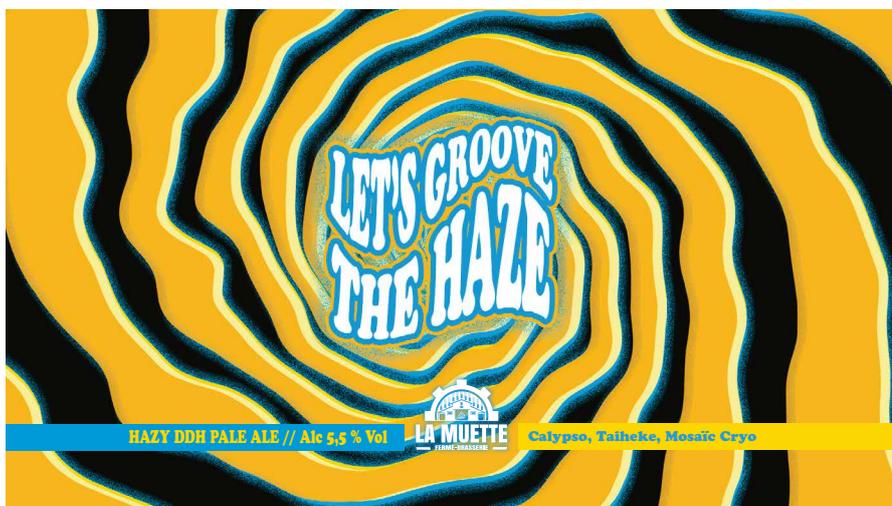




LET'S GROOVE THE HAZE

- CALYPSO, TAIHEKE, MOSAIC CRYO -

Hazy DDH Pale Ale - 5.5 % alc/vol



MALTS

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

HOUBLONS

Calypso, Taiheke, Mosaic Cryo

LEVURE

WLP067 Coastal Haze Ale Yeast Blend

AMERTUME

Modérée : 25 IBU

Corps

3.9 P°



Blonde trouble



Fruits tropicaux, agrumes, poire



Fruits tropicaux, litchi, poire, pamplemousse, résineux



Poisson grillé, poulet massala, pizza, fromage à pâte cuite, tarte ou dessert aux fruits exotiques

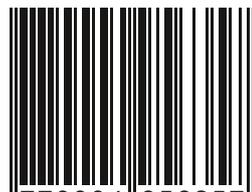


44 CL



30 L

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



3 770004 956357



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.