

LA MUSSE

LA MAIZ'OPOTA'MUSSE

DOUBLE INDIA PALE LAGER - 7.5 % alc/vol

Collaboration Brassicole : La P'tite MAIZ'/LA MUSSE



MALTS

Malt pilsen (orge de la ferme) , malt Munich, flocons de maïs

HOUBLONS

Simcoe, citra, citra cryo

LEVURE

WLP940-Mexican lager

AMERTUME

Modérée : 30 IBU

Corps

3.9 P°

 Doré

 Mandarine, pamplemousse

 Fruits exotiques, orange ,citron, zeste de pamplemousse, résineux

 Crème brûlée, fromages à pate dure (comté, gruyère, Cheddar), buritos, plats épicés / pimentés



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 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.