

LA MUSSE

LA MUSSIVE ATTACK

DOUBLE INDIA PALE ALE CITRA - 9 % alc/vol



MALTS

Malt Pilsen (orge de la ferme),
avoine

HOUBLONS

Gallena, Citra

LEVURE

US 05

AMERTUME

MOYENNE : 40 IBU

Corps

2 P°



Blonde, carbonatation modérée



Pin, agrume



Pamplemousse, orange, pin, malt



Crevettes au curry, poulet frit, cheddar veilli,
crème brûlée



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.