

# LA MUSSE

## LA MUSSE NEIPA

NEW ENGLAND INDIA PALE ALE - 6,5% alc/vol



### MALTS

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

### HOUBLONS

Amarillo, Mosaic, Citra

### LEVURE

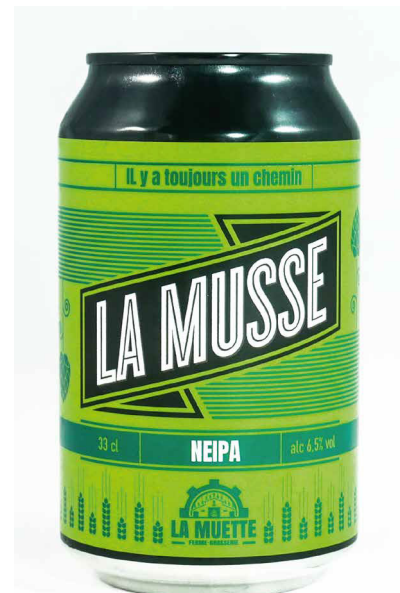
Labrew New England

### AMERTUME

FAIBLE : 25 IBU

### Corps

2,8 P°



Blonde trouble, carbonatation modérée



Fruits exotiques (mangue, fruit de la passion), pamplemousse



Mangue, pamplemousse, orange



Burger, cuisine asiatique, poisson blanc, manchego



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.