

LA MUSSE

(HORIZONTAL GAZE) NYSTAG'MUSSE

American IPA - 7 % alc/vol



MALTS

Malt pilsen (orge de la ferme) , malt de blé

HOUBLONS

Ekuanot, Azacca, Mosaic, Azacca Cryo

LEVURE

WLP090 San Diego Super Yeast

AMERTUME

Affirmée : 50 IBU

Corps

3.5 P°



Blonde dorée



Papaye, fruits exotiques, herbe verte, pin



Mangue, melon, citron, pamplepousse, mandarine, pin



Fromage de vache veilli, gorgonzola, cheddar, plats épicés et pimentés, roti de boeuf sauce raifort, burger, barbecue



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 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.