

LA MUSSE

SOUR & MUETTE

Sour ale - 4 % alc/vol



MALTS

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

HOUBLONS

Columbus, Mosaïc

LEVURE

Lactobacillus blend, US 05

AMERTUME

Faible : 10 IBU

Corps

7P°

 blond

 lactique (yaourt), pêche, zeste agrume

 raisin, citron, acidulé

 Salade Thaï au poulet, tartare de poisson, sushi, salade de fruit, tarte mytilles, fraisier, st marcelin



À déguster entre 6 et 8°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.