LA MUSSE

BIERE DU BOCAGE

IPA-Triple Hops

Alc 6,2% vol

- Ambrée
- Fruits exotiques
- Pamplemousse, fruit tropicaux, caramel
  Amertume : soutenue

GRAINS : Malt Pilsen (orge de la ferme), malt Munich, malt Pale, malt de blé, Malt Caramel

HOUBLONS : Amarillo, Citra, Simcoe

LEVURE : US-05

Accords : viandes grillées ou fumées (barbecue), plats épicés ou pimentés, fromages (Roquefort, Bleu), crème brûlée ...

EBC	20
IBU	40
CORPS (P°)	2,10

75 CL | 33 CL | 30 L | 20 L *

* *FÛT DE 20L DISPO SUR PRÉCOMMANDE*