



LARSEN DOUBLE IPA

Double IPA - 9 % alc/vol

LARSEN
DOUBLE IPA

44CL | 9% VOL

Ingrédients : Eau, malts d'orge, flocons d'avoine, houblons et levure.

Température de dégustation : entre 7 et 9°C

À consommer de préférence avant :

À CONSERVER AU FRAIS

Bière brassée et mise en canette par :
FERME - BRASSERIE LA MUETTE
85390 BAZOGES EN PAREDS
www.brasserie-la-muette.fr

3 770004 956296

MALTS

Malt pilsen (orge de la ferme), flocons d'avoine,

HOUBLONS

Citra, Citra Cryo

LEVURE

AY4

COULEUR

Blonde

ARÔMES

Agrumes, pin, malt



44 CL

Inox
30 L

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**.