

Stout	Stout
Blanche	White
Rousse	Red
Blonde	Blonde
Pale Ale Américaine	American Pale Ale
Cascade Blonde	Cascade Blonde
IPA	India Pale Ale (IPA)
Pilsner	Pilsner
Scotch Ale	Scotch Ale
Weizenbier	Weizenbier
Northern Brown Ale	Northern Brown Ale



Micro
brew

581.997.1705 • info@micro-brew.net

www.micro-brew.net

Micro
brew

Guide des bières
Our Beers

Stout



Densité de départ :
1.048 – 1.052

Densité de fin :
1.016 – 1.020

Cette ale noire vous permettra de connaître les joies de la tradition irlandaise. Sa profonde couleur noire de même que sa mousse crémeuse et abondante sont caractéristiques des stouts. Elle présente des saveurs de cacao et de café puissantes. Son amertume en fait une bière pour amateur averti.

Ingédients : Orge deux rangs, flocons d'avoine, malt carafa, malt chocolat. **Houblons :** Northern Brewer, Chinook.

This black ale will let you discover the joys of its Irish tradition. Its deep black colour as well as its creamy and abundant foam are characteristic of a stout. It has powerful chocolate and coffee flavors. Its bitterness makes it a beer for savvy amateurs.

Ingédients : Two-Row Barley Malt, Oats, Carafa, Chocolat. **Hops :** Northern Brewer, Chinook.

IBU : 48

Blanche · White



Densité de départ :
1.043 – 1.047

Densité de fin :
1.008 – 1.012

Cette blanche jaune pâle et légèrement voilée est avant tout désaltérante. Ses saveurs sont fruitées et son amertume est subtile. Une légère acidité ajoute à son caractère unique. Bonne en toutes saisons, elle est parfaite pour l'été et le patio.

Ingédients : Orge deux rangs, blé. **Houblons :** Northern Brewer, coriandre et curaçao orange.

This white pale yellow and slightly veiled is above all thirst quenching. It's flavours are fruity and its bitterness is subtle. A slight acidity adds to its unique character. Typical of the Belgian Wit Beers with curaçao orange and coriander notes. Good in all seasons, it is perfect for summer and patio.

Ingédients : Two-Row Barley, Wheat. **Hops :** Northern Brewer, Coriander, curaçao orange

IBU : 16

Rousse · Red



Densité de départ :
1.040 – 1.044

Densité de fin :
1.008 – 1.012

De tradition anglaise, cette bière à la riche couleur rousse offre des saveurs fruitées rehaussées d'une touche de caramel. Le houblon utilisé lui apporte une amertume moyenne et lui confère un équilibre sans égal.

Ingédients : Orge deux rangs, flocons d'avoine. **Houblons :** Northern Brewer, Chinook, Styrian Golding.

Traditionally English, this beer with a rich red colour, offers fruity flavours enhanced by a touch of caramel. The hops used give it an average bitterness well balance with the malty character.

Ingédients : Two-Row Barley Malt, Oats. **Hops :** Northern Brewer, Chinook, Styrian Golding.

IBU : 32

Blonde



Densité de départ :
1.038 – 1.042

Densité de fin :
1.007 – 1.011

Vous retrouverez dans cette bière pâle et lumineuse des saveurs fruitées très agréables rappelant les agrumes et l'abricot. Surprenez vos amis et vos proches avec cette bière toute en finesse et en fraîcheur. Elle plaira aussi bien aux amateurs qu'aux connaisseurs.

Ingédients : Orge deux rangs. **Houblons :** Northern Brewer, Styrian Golding.

This pale and luminous beer has very pleasant fruity flavours reminiscent of citrus and apricot. Surprise your friends and family with this delicious, fresh beer. It appeals to both amateurs and connoisseurs alike.

Ingédients : Two-Row Barley Malt. **Hops :** Northern Brewer, Styrian Golding.

IBU : 24

(Disponible dès le 1^{er} avril 2017)



Densité de départ :
1.048 - 1.054

Densité de fin :
1.004 - 1.010

On peut dire que cette bière est une IPA réinventée. Les houblons très aromatiques tel Le Citra, le Simco, et le Cascade sont généreusement utilisés pour contribuer à une agréable arôme. C'est une bière désaltérante de couleur pâle.

Ingédients : Orge deux rangs. **Houblons :** Flocons d'orge.

It can be said that this beer is an IPA reinvented. Aromatic hops such as Citra, Simco, and Cascade are generously used to contribute to the pleasant aroma. It's a pale coloured beer.

Ingédients : Two-Row Barley Malt. **Hops :** Citra, Simco et Cascade.

IBU : 35

Cascade Blonde



Densité de départ :
1.038 - 1.042

Densité de fin :
1.007 - 1.011

Brassin spécial pas toujours disponible. Cette «single hop» saura vous rafraîchir en ajoutant au palais des notes de pamplemousse et d'agrumes que seul le houblon Cascade est en mesure de procurer. Nous avons aussi ajouté du blé malté qui apporte une rondeur et une belle mousse à cette bière. Le houblon Cascade quebecois «récolte 2015» procure à cette bière du caractère que les vrais amateurs sauront apprécier.

Ingédients : Orge deux rangs, blé. **Houblon :** Cascade.

This special beer not always available. This special beer not always available. This «single hop» has refreshing tones of grapefruit and citrus notes that is an iconic trait to Cascade hops. We also added malted wheat which gives it a roundness and a beautiful creamy head. The Quebec (Beauce Region) Cascade hops «Harvest 2016» gives this beer a character that true lovers will appreciate.

Ingédients : Two-Row Barley Malt, Wheat. **Hops :** Cascade.

IBU : 50

IPA · India Pale Ale (IPA)



Densité de départ :
1.054 – 1.058

Densité de fin :
1.012 – 1.016

Une bière de couleur cuivrée, aux arômes de malt et de caramel. En bouche, une explosion d'houblon frais qui s'estompe lentement pour laisser le malt se manifester en douceur. Longue en bouche, cette bière désaltérante plaira aux amateurs de style IPA.

Ingédients : Orge deux rangs, flocons d'avoine, black barley. **Houblons :** Chinook, Cascade, Styrian Goldings.

A copper-colored beer with malt and caramel flavors. When you take a sip, a fresh hop blast slowly fades away and the malt creeps up gently. A refreshing, lingering after taste will appeal to fans of IPA style.

Ingédients : Two-Row Barley, Black Malt, Oats. **Hops :** Chinook, Cascade, Styrian Goldings.

IBU : 76

Pilsner



Densité de départ :
1.041 – 1.045

Densité de fin :
1.006 – 1.010

Micro Brew vous a concocté une véritable Pilsner. Avec sa robe dorée et sa faible amertume, elle saura rafraîchir le palais des connaisseurs. Elle possède un nez floral avec quelques notes de miel. Le houblon Saaz confère à cette bière des notes herbacées et épicées. La levure incluse dans la trousse permet une fermentation à basse température. Il est important de la faire fermenter à basse température si vous voulez garder le côté frais et croquant qui est typique d'une Pilsner.

Ingédients : Malt pilsner. **Houblons :** Saaz.

Micro Brew has created a real Pilsner. Its golden hue and low bitterness, are refreshing on the palate. It has a floral nose with some notes of honey. Saaz hops give this beer herbaceous and spicy notes. The yeast included in the kit allows low temperature fermentation. It is important to ferment it at low temperature if you want to keep the fresh and dry characters that are typical of a Pilsner.

Ingédients : Pilsner Malt. **Hops :** Saaz.

IBU : 10

Scotch Ale



Densité de départ :
1.056 – 1.060

Densité de fin :
1.014 – 1.018

La Scotch Ale de Micro-Brew honore bien la tradition écossaise. Notre brasseur a étudié et brassé avec les plus grands brasseurs de ce pays. Il a su créer une bière qui lui rappelle les Highlands et le côté mystérieux de l'Écosse. D'une couleur caramel, elle est moelleuse et possède un goût tourbé et fumé avec une franche amertume en bouche. Typiquement écossaise.

Ingédients : Orge deux rangs, avoine, Peat Malt. **Houblons :** Northern Brewer.

The Scotch Ale by Micro-Brew honors the Scottish tradition. Our brewer has studied and brewed with brewers in Scotland. He created a beer that reminds him of the Highlands and the mysterious side of Scotland. Caramel-colored, it is soft and has a peaty and smoky taste with a perceptive mild bitterness. Typically Scottish!

Ingédients : Two-Row Barley Malt, Peat Malt, Oats. **Hops :** Northern Brewer.

IBU : 23

Weizenbier



Densité de départ :
1.047 – 1.051

Densité de fin :
1.008 – 1.012

La Weizenbier est une bière blanche à l'amertume élevée, brassée à l'origine en Bavière, en Allemagne. La Weizenbier de Micro-Brew est faite à partir de 50% d'orge et de 50% de blé, ce qui lui confère une couleur ambrée. S'ajoute à cela une touche de malt torréfié, qui apporte du corps et de la complexité. Le houblon est présent en bouche avec un petit côté résineux, rapidement suivi d'une explosion d'arômes de pamplemousse et de fleur.

Ingédients : Orge deux rangs, blé, malt noir. **Houblons :** Chinook, Cascade.

An excellent fruity, spicy beer, with notes of apples, cloves and even bananas. Refreshing.

Ingédients : Two-row Barley Malt, Wheat, Black Malt. **Hops :** Chinook, Cascade.

IBU : 32

Northern Brown Ale



Densité de départ :
1.048 - 1.052

Densité de fin :
1.004 - 1.008

Une bière maltée, caramélisée et houblonnée et bien équilibrée. Elle est dotée d'une belle couleur ambrée et d'une présence marquée de houblon. Après son énorme succès de la passer pour une durée limitée.

Ingédients : Orge deux rangs, malt noir. **Houblons :** Chinook, Cascade Styrian Golding.

A beer with hints of caramel, biscuits, and well balanced on the hop side. It is endowed with a beautiful amber color and generous portion of hops.

Ingédients : Two-row Barley Malt, Black Malt. **Hops :** Chinook, Cascade Styrian Golding.

IBU : 50

Pour plus de détails
sur l'ensemble de
nos bières, consultez
notre site web :
micro-brew.net

Visit our Website
www.micro-brew.net