

## Micro Brew 2021

### American Pale Ale

Densité initiale: 1.046 - 1.052

Densité finale: 1.006 - 1.010

IBU:31

SRM:3

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

Ingrédients : Orge deux rangs.

Houblons : Simcoe, Citra, Cascade

**Houblons** : Northern Brewer.

### Blonde

Densité initiale: 1.046 - 1.052

Densité finale: 1.006 - 1.010

IBU:24

SRM:3

Vous retrouverez dans cette bière pâle et lumineuse des saveurs 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.

Ingrédients : Orge deux rangs.

Houblons : Northern Brewer, Styrian Golding.

### Cascade Blonde

Densité initiale: 1.046- 1.052

Densité finale: 1.007- 1.011

IBU:24.9

SRM:3

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 pour lui apporter une rondeur et une belle mousse. Le houblon Cascade procure à cette bière du caractère que les vrais amateurs sauront apprécier.

Ingrédients : Orge deux rangs, blé.

### I.P.A. India Pale Ale

Densité initiale: 1.057- 1.062

Densité finale: 1.008 - 1.012

IBU:65

SRM:6.8

Une bière de couleur cuivrée, aux arômes de malt et 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

Ingrédients : Orge deux rangs, flocons d'avoine, black barley.

### Légère / Light

Densité initiale: 1.032 - 1.040

Densité finale: 1.007 - 1.012

IBU:10

SMR:2

Une bière pale, douce facile à boire. Peu houblonnée et rafraîchissante.

Ingrédients : Orge deux rangs Flacon de Maïs

Houblons : Saaz, Chinook

### Northern Brown Ale

Densité initiale: 1.056 - 1.062

Densité finale: 1.006- 1.010

IBU:41.2

SRM:19

Une bière maltée, caramélisée et houblonnée, bien équilibrée. Elle est dotée d'une belle couleur ambrée et d'une présence marquée de houblon.

Ingrédients : Orge deux rangs, blé, malt noir.

Houblons : Chinook, Cascade Styrian Golding.

### **Red / Rousse**

Densité initiale: 1.046- 1.052

Densité finale: 1.008 - 1.012

IBU:32 SRM:14.3

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.

**Ingrédients** : Orge deux rangs, flocons d'avoine.

**Houblons** : Northern Brewer, Cascade, Styrian Golding.

### **Blanche / White**

Densité initiale: 1.040 - 1.046

Densité finale: 1.000 - 1.010

IBU:10 SRM:2.8

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.

**Ingrédients** : Orge deux rangs, blé.

**Houblons** : Cascade, coriandre et curaçao orange.

### **Scotch Ale**

Densité initiale: 1.060- 1.066

Densité finale: 1.010- 1.014

IBU:20 SRM:19

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.

**Ingrédients** : Orge deux rangs, avoine, Peat Malt.

**Houblons** : Northern Brewer.

### **White I.P.A.**

Densité initiale: 1.050 - 1.056

Densité finale: 1.008 - 1.012

IBU:45.9 SMR:3.2

D'une couleur blonde avec un aspect un peu trouble, cette white IPA est un passe partout pour les amateurs de bière. L'ajout d'un once d'houblon Columbus 3 jour avant l'embouteillage, qui est inclus dans la boîte, rend cette bière rafraichissante et très aromatique. L'amertume qui rappelle les agrumes en final contente les amateurs de bière un peu plus amère. Le meilleur des deux monde!

**Ingrédients** : Orge deux rangs, blé.

**Houblons** : Columbus, Simcoe, Cascade,

### **Stout**

Densité initiale: 1.054 - 1.060

Densité finale: 1.016 - 1.020

IBU:42 SRM:40

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.

**Ingrédients** : Orge deux rangs, flocons d'avoine, malt carafa, mal chocolat.

**Houblons** : Northern Brewer

### **Weizenbier**

Densité initiale: 1.050- 1.056

Densité finale: 1.008 - 1.012

IBU:26 SRM:9

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.

**Ingrédients** : Orge deux rangs, blé, malt noir.

**Houblons** : Chinook, Cascade.