

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.

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'houblons frais qui s'estompent lentement pour laisser le malt se manifester en douceur. Longue en bouche, cette bière désaltérante plaira aux amateurs de style IPA.

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 agrémentées d'une touche de caramel. Le houblon utilisé lui apporte une amertume moyenne et lui confère un équilibre sans égal.

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 en été.

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.

DDH (Double Dry Hopped)

Densité initiale : 1.046 - 1.052 Densité finale : 1.006 - 1.010 IBU : 31

SRM : 3

La DDH: 1.046 - 1.052 Densité finale : 1.006 - 1.010 IBU : 31 SRM : 3

Densité initiale : 1.060- 1.066 Densité finale : 1.010- 1.014 IBU : 20 SRM : 19

Une bière à laquelle nous avons ajouté un houblonnage à froid de Citra et de Simcoe. Elle est très parfumée sans être amère grâce à cette technique. La levure Verdant de Lallemand fait ressortir au nez des arômes de fruits tropicaux et d'agrumes. Une bière blonde voilée à la fois riche et fraîche.

Scotch Ale

La Scotch Ale: Densité initiale : 1.040 - 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.

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'une once d'houblons Columbus 3 jours avant l'embouteillage, qui est inclus dans la boîte, rend cette bière rafraîchissante et très aromatique. L'amertume qui rappelle les agrumes en finale contente les amateurs de bière un peu plus amère. Le meilleur des deux mondes !

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 pamplemousses 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.

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 houblons.

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.

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 pamplemousses et de fleurs.

Note : SRM (couleur de la bière, de pâle à foncer)