

PROFIL DES LEVURES

Levures	Type de bières	DESCRIPTION
Belle Saison	Saison, Bière de Garde, Belgian style beers	Arôme fruité, épicé et poivré. Max 14% Alc.
BRY-97	American Barleywine, American Pale Ale, American Amber ale, American Brown ale, American IPA, American Wheat, blonde ale, Cream ale, Kölsch, Imperial IPA, Irish red ale, Extra Special bitter, Scottish ale, Strong Scottish ale, Strong ale	Fermentation rapide et vigoureuse (4 jours suffisent!) Max 12% Alc.
MUNICH	Weizen, Hefeweizen, Dunkelweizen, Weizenbock, Wit Beer, American-Style Hefeweizen, Belgian Triples, Belgian Blonds	Max. 7%Alc. Saveur typique banane et clou de girofle
Nottingham	Mild Ale, Golden Ale, Blond Ale, Kölsch, Bitter, Pale Ale, Amber Ale, Red Ale, ESB, IPA, Altbier, Strong Ale, Barleywine, American Style Brown Ale, Dry Stout, Imperial Stout, Lager, Pilsner, Vienna, Schwarzbier, Bock	Max. 9% Alc. Levure de bières neutres produit de faibles concentrations d'arômes fruités permettant un goût naturel plein de malt et de houblons.
WINDSOR	Mild Ale, Cream Ale, American-Style Hefeweizen, American-Style Wheat Ale, English-Style Pale Ale, Amber Ale, Red Ale, Scottish-Style Ale, Strong Scotch Ale, English-Style Brown Ale, Porter, Sweet Stout, Cream Stout	Max. 7%Alc. Goût de levure léger et frais.
ABBAYE	Blonde, Brune, Quadruple, Triple	Arôme complexe poivre, banane, clou de girofle, l'alcool et les fruits (sucré). Floculation basse. T° : 17-23°C. Tol. Alcool : 12%

Mardi - Samedi
10h00 - 12h30
14h30 - 19h00

contact@leveilleurdebieres.com
www.leveilleurdebieres.com
16 place Mercadieu
31600 Muret



Rejoignez-nous

