

Les bières de Max

13 rue du crot de morot à Balleure
71240 ETRIGNY / 0658577412

La gamme permanente :



PILSNER :
bière blonde d'inspiration tchèque traitée en fermentation basse.
4,7 % Vol, 34 IBU
75 cl



HEFEWEIZEN :
bière de froment blonde dorée d'inspiration bavaroise traitée en fermentation haute.
5 % Vol, 15 IBU
75 cl



GERMAN ALE :
bière blonde d'inspiration allemande traitée en fermentation haute.
5 % Vol, 26 IBU
75 cl



PALE ALE :
bière blonde d'inspiration américaine traitée en fermentation haute.
5,3 % Vol, 34 IBU
75 cl



AMBER ALE :
bière ambrée d'inspiration américaine traitée en fermentation haute.
6 % Vol, 37 IBU
75 cl



RYE PORTER :
porter au seigle d'inspiration anglaise traitée en fermentation haute.
6 % Vol, 23 IBU
75 cl



SESSION IPA :
bière blonde légère et houblonnée d'inspiration américaine traitée en fermentation haute.
3,8 % Vol, 34 IBU

Tous les ingrédients qui rentrent dans la composition de ces bières proviennent d'une agriculture respectueuse de l'environnement. Les malts proviennent d'une malterie située dans la Drôme et les houblons proviennent en majorité de houblonnières bio françaises, ou pour certaines recettes, sont cultivés sur le site de la brasserie.

Toutes ces bières sont mentionnées Nature & Progrès.



Les bières de Max

13 rue du crot de morot à Balleure
71240 ETRIGNY / 0658577412

La gamme temporaire :



JARDIN SAUVAGE :

lager aux houblons sauvages et cultivés au jardin traitée en fermentation basse.

4,6 % Vol

75 cl



HOUBLONS DU JARDIN :

pale ale légère aux houblons cultivés au jardin traitée en fermentation haute.

5 % Vol

75 cl



TROPIC ALE :

pale ale cuivrée et houblonnée d'inspiration américaine traitée en fermentation haute.

5,8 % Vol, 45 IBU



RED VIENNA LAGER :

lager rouge foncée d'inspiration viennoise traitée en fermentation basse.

5,3 % Vol, 27 IBU

75 cl



DOPPELBOCK :

lager foncée et maltée d'inspiration bavaroise traitée en fermentation basse.

7,9 % Vol, 24 IBU

75 cl



RAUCHBIER :

lager ambrée et fumée d'inspiration allemande traitée en fermentation basse.

5,4 % Vol, 20 IBU

75 cl



BALTIC PORTER :

lager très foncée d'inspiration anglaise traitée en fermentation basse.

7 % Vol, 28 IBU

75 cl

Tous les ingrédients qui rentrent dans la composition de ces bières proviennent d'une agriculture respectueuse de l'environnement. Les malts proviennent d'une malterie située dans la Drôme et les houblons proviennent en majorité de houblonnières bio françaises, ou pour certaines recettes, sont cultivés sur le site de la brasserie.

Toutes ces bières sont mentionnées Nature & Progrès.

