

MIRA

CLASSIC IPA

COMPOSITION eau de source, malt d'orge* (dont gluten),
houblons*, levures
*issus de l'agriculture biologique

GOÛT

Cette IPA offre un goût subtilement malté, amer et fruité en même temps ! En effet, on retrouve des notes d'agrumes et de fruits à noyau lors de la dégustation.

PARTICULARITÉ DE FABRICATION

Utilisation de la technique du houblonnage tardif qui consiste à ajouter du houblon lors de la dernière partie de l'ébullition. Le temps d'ébullition étant réduit, l'amertume diffusée est moindre, seuls les arômes sont conservés.

SENSATION EN BOUCHE

En bouche, elle révèle une certaine astringence.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 6°C

S'ACCORDE AVEC :

Elle sera parfaite pour accompagner les plats épicés ou pimentés comme le rougail ou les accras de morue, plats typiques créoles. Elle s'associe aussi très bien avec des fromages de caractère comme le roquefort.

COULEUR EBC : 16-20
AMERTUME EBU : 45
OPACITÉ NTU : 100-120

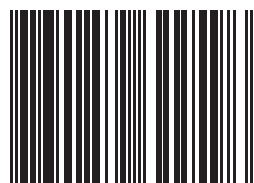
44 CL

VIVE ET
FRUITÉE

ALC.
5,4%
VOL



Canette 44cl
H / 145.4mm
O : 57.5mm
Poids 0.480kg



3 760259 622596



FR-BIO-01
AGRICULTURE UE/NON UE



44 CL

MIRA

BLACK OAK IPA

COMPOSITION

eau de source, malt d'orge* (dont gluten), houblons*, levures
*issus de l'agriculture biologique

GOÛT

Cette IPA black oak se distingue avec des notes boisées et maltées en bouche, une très légère amertume ainsi qu'une belle structure apportée grâce aux tannins du bois infusé lors de sa fabrication.

SENSATION EN BOUCHE

L'IPA black oak est franche et offre une très belle rondeur en bouche

TEMPÉRATURE DE SERVICE

6°C

S'ACCORDE AVEC :

Afin de renforcer le côté boisé de cette bière, des plats et charcuteries aux saveurs fumées seront ses meilleurs alliés : petit salé aux lentilles, jambon à l'os ... Elle saura aussi sublimer les desserts crémeux ou aux saveurs de café. Par exemple, le tiramisu est le met parfait !

COULEUR EBC : 50-60

AMERTUME EBU : 50

OPACITÉ NTU : 90-110



44 CL

DOUCE ET
ÉPICÉE

ALC.
7,1%
VOL



FR-BIO-01
AGRICULTURE UE/NON UE



Canette 44cl
H / 145.4mm
O : 57.5mm
Poids 0.480kg

44 CL



3 760259 622602

MIRA

CITRUS IPA

COMPOSITION eau de souce, malt d'orge** (dont gluten), houblons**, écorces d'agrumes, levures

GOÛT

En bouche, elle révèle une amertume soutenue et une légère fraîcheur due aux agrumes.

PARTICULARITÉ DE FABRICATION

Utilisation de la technique du Flame Out qui consiste à faire infuser une dose de houblon après l'ébullition, une fois que la source de chaleur est éteinte. Le but de ce houblonnage est d'extraire au mieux les huiles essentielles tout en limitant leur évaporation. L'infusion dans le moût encore chaud apporte des arômes à la bière, mais également des saveurs de houblon plus prononcées et une légère amertume supplémentaire. De plus, des écorces d'agrumes (ou citrons jaunes) y sont ajoutées.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 6°C

S'ACCORDE AVEC :

Rien de tel que cette IPA au cours d'un repas roboratif pour alléger le tout. Elle s'associe aussi très bien avec les fromages à pâte persillée comme le gorgonzola ou des charcuteries relevées comme le chorizo.

COULEUR EBC : 10-12
AMERTUME EBU : 60
OPACITÉ NTU : 60-80
DENSITÉ PRIMITIVE ; 14.1



44CL

FRAICHE ET
FRUITÉE

ALC.
5,8%
VOL



FR-BIO-01
AGRICULTURE UE/NON UE



44 CL

MIRA

PASSION IPA

COMPOSITION

eau de source, malt d'orge* (dont **gluten**),
purée de passion*, houblons*, levures
*issus de l'agriculture biologique

GOÛT

Cette IPA vous surprendra par ses notes acidulées et son goût fruité de maracuja, l'autre nom du fruit de la passion.

PARTICULARITÉ DE FABRICATION

Une adjonction de jus de fruit de la passion est opérée lors de la fermentation.

SENSATION EN BOUCHE

La légère acidité ressentie lors de la dégustation nous donne l'agréable impression de mordre à pleines dents dans un fruit exotique bien mûr.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8°C

S'ACCORDE AVEC :

On garde le même univers aromatique en l'associant à une salade de fruits exotiques (litchi, ananas, mangue...) ou bien à des recettes à base de lait de coco telles que les divers curry ou le flan coco. Un gravlax de saumon bien frais est aussi parfaitement recommandé !

COULEUR EBC : 10-12

AMERTUME EBU : 45

OPACITÉ NTU : 120-140

DENSITÉ PRIMITIVE ; 16.4



Canette 44cl
H / 145.4mm
O : 57.5mm
Poids 0.480kg



44 CL

ACIDULÉE ET
GOURMANDE

ALC.
6.8%
VOL



FR-BIO-01
AGRICULTURE UE/NON UE



44 CL