



De la Terre à la Bière



Récemment installé comme paysan malteur & brasseur, résolument engagé vers l'agriculture biologique, mon objectif est de cultiver et malter de l'orge pour brasser des bières 100 % bio et locales, afin de privilégier le terroir lotois et les circuits courts



BLONDE DES CHAMPS

6 % | 10 EBC | 20 IBU

AMERTUME



Bière généreuse, plus maltée que houblonnée, elle satisfera les amateurs de bières blondes avec du caractère



BLANCHE DES FALAISES

5 % | 5 EBC | 10 IBU

AMERTUME



La bière des grimpeurs !
Aromatisée au gingembre et à la noix de muscade



AMBREE DES VALLEES

6 % | 30 EBC | 20 IBU

AMERTUME



Bière ronde, douce, avec une légère note torréfiée, elle est généreusement maltée et légèrement houblonnée



LAGER DU CAUSSE

4.5 % | 10 EBC | 30 IBU

AMERTUME



La bière de soif !
Légère, désaltérante et vivifiante, brassée à partir de malt 100 % paysan

De l'orge à la bouteille,
tout est fait dans ma ferme malterie-brasserie :

Brasserie Paysanne Lotoise
Le cammas | 46120 Espeyroux

brasseriepaysannelotoise.fr | matthieu.latapie@gmail.com

 Brasserie Paysanne Lotoise |  @brasserie_paysanne_lotoise

