

FESTA BREW


TOUT NATUREL

L'ULTIME TROUSSE
DE BIÈRE ARTISANALE
SANS COMPROMIS

MOÛT DE BIÈRE PASTEURISÉ
ET LEVURE DE BIÈRE

PRÊT À L'EMPLOI

DE PLUS, ESSAYEZ NOS
VARIÉTÉS
SAISONNIÈRES

BREWERY
MAGNOTTA

271 Chrislea Road, Vaughan, ON L4L 8N6
(905) 738-9463 • 1 (800) 461-9463 • magnottabrewery.com

DRY Une version de qualité supérieure de la lager légère et sèche de style nord américaine. Tout malt, sans succédané. Très légère couleur de paille et goût léger. Faible amertume de houblon, aucune saveur ni aucun arôme de houblon. Finale sèche et faible en calories.

DI*: 1.0360-1.0368 • DF**: 1.0020-1.0026 • Levure : Saflager S-23 • IBU†: 9

CONTINENTAL PILSNER Une lager dorée bien équilibrée de style européen avec un profil houblon et un caractère tout malt remarquables.

DI*: 1.0496-1.0504 • DF**: 1.0096-1.0104 • Levure : Saflager S-23 • IBU†: 23

PALE ALE Une ale blonde de style anglais fruitée et houblonneuse. Couleur doré foncé. Présente d'agréables saveurs et arômes de cônes de houblon de finition qui s'équilibrent bien avec un profil malté et un corps modéré.

DI*: 1.0500-1.0508 • DF**: 1.0124-1.0132 • Levure : Safale S-04 • IBU†: 25

RED ALE Une ale rousse de style irlandais. Attrayante couleur ambre roux. Corps malté modéré et léger goût sucré agréable. Amertume de houblon modérée, faibles saveur et arôme de houblon. Un pas vers les bières plus foncées, sans les éléments rôtis.

DI*: 1.0492-1.0500 • DF**: 1.0132-1.0144 • Levure : Safale S-04 • IBU†: 13

WEST COAST IPA Les amateurs de houblon seront ravis : cette ale, riche et corsée, regorge de l'arôme et de la saveur du houblon. Agrumes, pin, notes florales – tout à fait dans le style de la côte ouest.

DI*: 1.0576-1.0584 • DF**: 1.0132-1.0140 • Levure : Safale US-05 • IBU†: 46

BLONDE LAGER Une bière dense de couleur jaune fabriquée avec de la véritable levure basse. Il s'agit d'une véritable lager tout malt brassée sans succédané. La levure fournie fermentera bien entre 9 et 15 °C, mais elle offrira les bonnes caractéristiques d'une lager jusqu'à 24 °C.

DI*: 1.0476-1.0484 • DF**: 1.0080-1.0088 • Levure : Saflager S-23 • IBU†: 11

WHEAT Une bière blanche sobre de style nord américain. Légère couleur de paille et légère amertume de houblon. Rafraîchissante et désaltérante.

DI*: 1.0460-1.0468 • DF**: 1.0120-1.0128 • Levure : Safale S-04 • IBU†: 9

CREAM ALE Une ale nord américaine moyennement corsée, légèrement fruitée. Couleur doré foncé avec une saveur et un arôme de houblon délicats. Une bière moelleuse et facile à boire.

DI*: 1.0476-1.0484 • DF**: 1.0128-1.0136 • Levure : Safale US-05 • IBU†: 13

BROWN ALE Une ale brune de style anglais classique, moyennement corsée. Profil malté aux tons rôtis agréables avec faibles saveur et arôme de houblon et amertume de houblon modérée. Goût légèrement fruité de levure.

DI*: 1.0496-1.0504 • DF**: 1.0116-1.0124 • Levure : Safale S-04 • IBU†: 15

DOUBLE OATMEAL STOUT Une ale noire opaque, au corps plein. L'amertume de houblon modérée à élevée se marie bien au caractère malté rôté agréable, au goût sucré subtil du malt et à la légère saveur de houblon. L'ajout de deux types d'avoine donne lieu à des sensations en bouche robustes et à une riche texture.

DI*: 1.0545-1.0550 • DF**: 1.0196-1.0211 • Levure : Safbrew S-33 • IBU†: 28