***Soirée Just Beer*  *Collabos Beers 07/03/2019***

**BURNT MILL (Collab. Verdant):**

-*Enigma Fog*, NEIPA, 6.6% **(44cl)**  **5.50**

Le maïs, les flocons d’avoine et le malt super pale constituent la base maltée afin de fournir une souplesse pour mettre en valeur une de nos variétés préférées de houblon de l’hémisphère Sud, Enigma. Houblonnée dans le whirlpool puis largement dans la fermentation pour un rendu sur les raisins blancs et les arômes tropicaux. Hazy single hop Enigma, IPA fermenté avec de la levure London Fog

Ouverte au printemps 2017, Burnt Mill est un nouveau projet de brassage axé sur la production de bières fraîches non filtrées. La brasserie est située dans une ferme du Suffolk.

**NORTH BREWING (Collab. Finback Brewery):**

-*DIPA*, 8% **(44cl)**  **5**

Brassée avec les légendes new-yorkaises Finback, cette DIPA à la mode de la Nouvelle-Angleterre regorge de houblon Citra Cryo et El Dorado et d'une bonne dose d'avoine. En bouche c’est dense, vif et tropical avec une bouche douce et corsée. C'est incroyablement potable ... pour un ABV à 8% !

**NORTH BREWING:** Fondée en **2015** par des pionniers de la scène craft au North Bar à Leeds. **Leeds** est une ville située dans le comté du Yorkshire, dans le nord de l'Angleterre. Sur la rive sud de l'Aire, le musée Royal Armouries abrite la collection nationale d'armes et d'artillerie. De l'autre côté de la rivière, la zone industrielle réhabilitée autour de Call Lane est célèbre pour ses bars et ses lieux de concert aménagés sous les anciennes arches d'une voie ferrée. Le marché Leeds Kirkgate Market comporte des centaines de stands intérieurs et extérieurs. **(:**http://www.northbrewing.com/)

**FIERCE (Collab. BrewDog):**

-*Mocha V.B.M.,* Imperial chocolate & Coffee Stout, 12% (33cl) **4.50**

Une variante de la bière lauréate de plusieurs prix, "Very Big Moose", infusée de café moulu et de café en grains entiers torréfié à la main par les amis de BrewDog. Le café se marie au chocolat et à la vanille pour créer une grosse douceur au flaveur de Moka

**Fierce** est une microbrasserie fondée en **2015** par Dave Grant et David McHardy tous deux retraités du monde du pétrole. Après leur divorce du monde corporatif , et après s’être rencontré lors d’un stage sur les techniques brassicoles dans le comté de Sunderland ils ont decidé d’ouvrir Fierce. Le 1° avril 2016 ils ont déménagé dans ce qui sera les prémices de leur future brasserie.

 L’équipement fut installé et livré au complet pour une réelle inauguration le 3 mai 2016 à **Aberdeen**, une ville portuaire du nord-est de l'Écosse, à l'estuaire des rivières Dee et Don, qui se jettent dans la mer du Nord. Son industrie pétrolière offshore attire une population internationale. Par ailleurs, Aberdeen est surnommée "la ville de granit" à cause de ses nombreux éternels bâtiments de granit gris.« A FIERCE, we like strong, bold 'in your face' flavours - so we developed a range of beers that deliver on that promise. We also are keen gastronauts, and we think that our beers pair really well with food.  Check out the **food pairing recommendations with each beer style**. We split our range into four key areas:

* **Hoppy**.  **Pale ales** and **IPAs** that are hop forward and hop flavoured.
* **Fruity**.  Pale ales loaded with **fruit** purees, and **sour** beers that will pucker the palate
* **Dark**. **Stouts** and **Porters** with adjuncts like spices, coffee, nuts
* **Seasonals**. (aka crazy sh\*t). Look out for ginger, habanero, wombat (ok, no wombat)

We believe in Flavour, Quality, Provenance. “