



G A M M E
PERMANENTE

WINCH LAGER



PERMANENTE

PROTRAIT RAPIDE

-  Blonde légère
-  Jaune paille
-  Note céréale, fraîcheur houblonnée
-  Pilsner, CaraPils
-  Magnum, Magnat, Marynka, Lubelski
-  Basse



30 l

5,0% VOL.

Pour cette recette, notre maître brasseur a sélectionné pour vous les meilleurs ingrédients: des malts nobles de Bavière, d'anciennes variétés de houblons aromatiques Marynka et Lubelsky cultivés par la famille Plwat dans leur ferme familiale depuis le 19^e siècle. On utilise une levure autrichienne révolutionnaire, qui ne produit aucun soufre durant la fermentation. La **Winch** à la fine pétillance, développe une belle couleur jaune paille, des notes maltées et citronnées grâce à sa fraîcheur houblonnée. Très accessible elle ravira vos clients qui en redemanderont !



Au 16^e siècle, Guillaume IV de Bavière promulgua la fameuse loi de pureté, Reinheitsgebot, qui établissait que la bière ne pouvait être fabriquée qu'à partir de trois ingrédients: l'eau, l'orge malté et le houblon. Loi que nous avons suivie pour l'élaboration de notre lager.

SPERED

AMERICAN PALE ALE



PERMANENTE

PORTRAIT RAPIDE

-  Blonde
-  Claire, brillante
-  Florale, agrume, amertume légère
-  Pilsner, Carahell, Carapils
-  Cascade, Citra
-  Haute

 30 l  33 cl

5,0% VOL.

Clin d'œil aux origines finistériennes de Jérôme, cofondateur du LAB, notre **Spered** ("esprit" en breton) est notre bière de soif. C'est celle que l'on vous servira d'office lorsque vous viendrez nous commander au bar "une bière, s'il vous plaît".

Blonde, légère, à la robe claire et brillante, c'est la première bière que notre maître-brasseur, a élaboré au sein de notre établissement. Il a souhaité faire de la Spered une bière accessible qui tend vers des saveurs florales et s'enrichit de subtiles notes d'agrumes.



S'inspirant de l'American Pale Ale, la Spered qui signifie « Esprit » en Breton est houblonnée au Cascade et au Citra. Blonde légère à la robe claire et brillante. Le parfait équilibre entre l'amertume du houblon et la douceur du malt. Yec'hed mat!

SAINT ELME

BIÈRE DE BLÉ



PERMANENTE

PROTRAIT RAPIDE

-  Blanche
-  Jaune paille, naturellement trouble
-  Fruitée, douce, rafraîchissante
-  Pilsner, blé
-  Magnat
-  Haute

 20 l  33 cl

5,0% VOL.

Pour l'élaboration de notre blanche, notre brasseur a souhaité mettre une grande quantité de blé qui est le marqueur principal des bières dites blanches. Son nom est un clin d'œil au feu de **Saint Elme**, phénomène physique bien connu des navigateurs. Elle se distingue par un aspect naturellement trouble et une couleur pastel qui n'est pas sans rappeler celle des champs de céréales. Les notes fruitées et maltées qui la caractérisent apportent de la fraîcheur dans votre verre.



Une bière de blé est légère, trouble et rafraîchissante. Pour être qualifiée ainsi, elle doit contenir au moins 50 % de malt de blé dans sa composition. Faiblement amère, elle offre une texture douce et mousseuse, idéale pour une dégustation en toute saison.

EXOCET AMERICAN INDIA PALE ALE



PERMANENTE

PROTRAIT RAPIDE

-  Blonde amère
-  Cuivrée, brillante
-  Agrume, fruits exotiques, maltée
-  Pilsner, Melanoidin, blé
-  Cascade, Mosaic, Simcoe
-  Haute

 30 l  33 cl

6,0% VOL.

Appréciée pour sa franche amertume qu'elle tire de sa grande teneur en houblon, l'India Pale Ale (ou IPA) a le vent en poupe. Notre brasseur vous propose une American IPA, un style caractérisé par l'usage conséquent de houblons fruités élaborés par les américains dans les années 80, lors de l'essor du mouvement craft beer. À l'image de ce petit poisson volant des mers chaudes, notre **Exocet**, à la robe cuivrée, ondule ainsi entre l'amertume caractéristique de cette boisson et de légères saveurs d'agrumes et de fruits exotiques, qu'elle survole avec douceur.



L'IPA faisait partie de ces boissons qui pouvaient, à l'époque, voguer sur de longues traversées entre l'Angleterre et les Indes. Contenant des principes actifs freinant le développement de micro-organismes (bactéries, champignons), le houblon conserve la bière.

WIPE OUT NEW ENGLAND IPA



PERMANENTE

PROTRAIT RAPIDE

-  Blonde houblonnée fruitée
-  Blonde naturellement trouble
-  Ananas, noix de coco, fruits exotiques
-  Pale ale, Carapils, blé, flocons d'avoine
-  Mosaic, Cascade Sabro, Ekuanot, Citra, Idaho7
-  Haute

 20 l  44 cl

6,2% VOL.

La **Wipe Out** a une robe blonde trouble, elle dévoile un bouquet d'arômes fruités et intenses d'ananas, de noix de coco et de fruits exotiques grâce aux variétés de houblons américains sélectionnés. On retrouve en bouche ce punch fruité. La bière possède également un peu de texture grâce à la base maltée par les flocons d'avoine. Elle finit par une faible et agréable amertume. Une bombe aromatique et « juicy » qui ravira vos papilles! En 2024 la Wipe Out est double médaillée lors des très réputés concours France Beer Challenge et le concours international de Lyon.



Les caractéristiques d'une NEIPA sont obtenues en utilisant une combinaison de techniques de brassage, dont l'utilisation d'une souche particulière de levure et l'ajustement de la chimie de l'eau.

STE BARBE BLACK LAGER



PERMANENTE

PROTRAIT RAPIDE

-  Brune
-  Noir foncé
-  Torréfiée, café et chocolat
-  Pilsner, Caramunich, Carafa, Vienna
-  Magnat
-  Basse

 20 l  33 cl

6,0% VOL.

Appréciée pour sa légèreté et son intensité, notre **Sainte Barbe** est une black lager, un style caractérisé par l'usage de malt spéciaux et une fermentation basse de type lager. Notre brasseur a souhaité pour cette bière, trouver le juste compromis entre un baltic porter et une schwarzbier.

La Sainte Barbe, à la robe brune, vous séduira par son côté désaltérant et ses arômes intenses de céréales torréfiées, de café et de chocolat.



 Sainte Barbe est la sainte patronne des sapeurs-pompier, synonyme de festivités et de convivialité. Ce nom fait également référence aux espaces des navires où autrefois les maîtres canoniers stockaient la poudre à canon et le matériel d'artillerie.

SCÉLÉRATE DOPPELBOCK



PERMANENTE

PROTRAIT RAPIDE

-  Double ambrée
-  Ambrée, brillante
-  Caramel au beurre et fruits confits
-  Pilsner, Munich, Caramunich T1 et T3
-  Magnat
-  Basse

 20 l  33 cl

8,0% VOL.

À l'image de cette vague légendaire des mers, notre **Scélérate** est une double ambrée qui, sans crier gare, vous emporte avec force dans des arômes maltés prononcés et caractéristiques de ce style allemand, à forte teneur en alcool.

Elle se pare d'une corpulente robe ambrée et vous délivre avec simplicité des touches de caramel et de fruits confits. Sa fermentation basse et sa longue garde dans les cuves de la brasserie lui apportent une belle complexité et en font une bière d'exception.



Peu chargée en houblon mais fortement maltée, la Doppelbock était traditionnellement brassée par la communauté des moines de Bavière pour mieux résister au jeûne annuel draconien, et s'est rapidement démocratisée en tant que bière printanière.