



MEANTIME

« CRAFT BEERS » NÉES À GREENWICH

Cela fait maintenant 15 ans que nous brassons d'excellentes bières et révolutionnons l'art du brassage artisanal depuis Londres. Nous avons construit une brasserie de pointe à Greenwich, où nous laissons vieillir nos bières jusqu'à l'obtention du meilleur arôme possible, peu importe le temps que cela peut prendre. Le brassage de nos bières dure habituellement six semaines, mais au-delà d'être une science, la fabrication de la bière est avant tout un art.

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool

Yakima Red : 4.1% par volume
 London Pale Ale : 4.3% par volume
 London Stout : 4.5% par volume
 India Pale Ale : 7.4% par volume
 Wheat : 5.0% par volume

Durée de conservation

Bouteilles : 12 (India Pale Ale) et 18 mois (Wheat)
 Fûts : 3 (Yakima Red et London Pale Ale) et 4 mois (Stout et India Pale Ale)

DÉSIGNATION



33CL India Pale Ale
Bouteille



33CL Wheat
Bouteille



London Pale Ale
33cl
Bouteille



Yakima Red 33cl
Bouteille



30L Yakima red
Fût



30L London Pale
Ale
Fût



30L London Stout
Fût



30L India Pale Ale
Fût