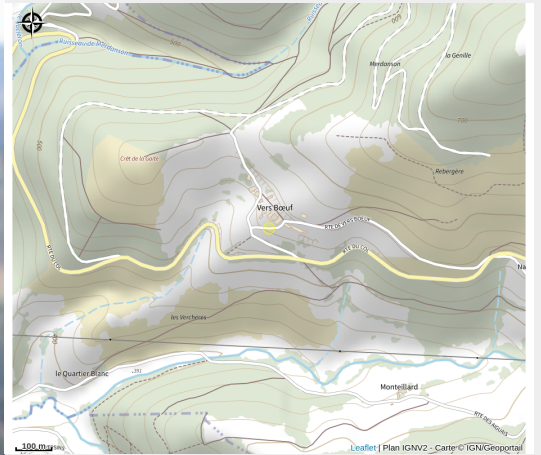


# Brasserie l'Affoleuse

Rhône



*Brasseurs-paysans dans le Beaujolais, à St Cyr le Chatoux, nous produisons des bières artisanales bio depuis 2009. En 2013, nous récupérons 13ha de friches agricoles afin de cultiver l'orge dont nous avons besoin pour la fabrication de nos bières.*

## Infos pratiques

Categorie : Producteurs

# Description

Nous cultivons 4ha d'orge par an, ici pas de hauts rendement, nous sommes sur de petits terrains qui ont connu la monoculture de la vigne pendant longtemps. Comme il est difficile de trouver du fumier bio autour de chez nous, nous faisons des rotations sur 3 ans avec de la luzerne avec un ami éleveur ovin bio.

Nous stockons l'orge dans des silos ventilés jusqu'au maltage par Malteur Echos, une SCIC dont nous sommes sociétaires.

Le maltage consiste en une germination contrôlée d'une céréale ayant pour but de développer un complexe enzymatique qui permet la dégradation de l'amande, la solubilisation des matières azotées et, ultérieurement au brassage, la transformation de l'amidon en sucres.

Nous brassons 1000l de bières à la fois. Ici pas d'ajout de sucre ou autre sirop d'amidon, nos bières sont pur malt et pas de dérogation pour utiliser du houblon conventionnel: tous nos ingrédients sont bio et si possible locaux ( l'achillée millefeuille que nous utilisons dans la « Printemps » vient de chez Delphine Billet et Julien Fellot cultivateurs de plantes aromatiques à Rivolet à 10 mn de chez nous.

Afin de garantir nos produits pour les consommateurs, nous nous sommes engagés à respecter le cahier des charges Nature et Progrès, qui nous donne sa mention. Nature et Progrès porte une vision globale et cohérente de la bio que nous souhaitons vivre au quotidien. L'attention est portée sur bien sûr les matières premières mais aussi la qualité de l'eau, les circuits de distribution, les produits de nettoyages et leurs rejets, l'utilisation de contenants réutilisables, sans perturbateurs endocriniens et facilement recyclable, l'utilisation d'énergie renouvelable...

Nos bières :

L'Affoleuse Blonde

5,8% Ale blonde

Bière de caractère aux arômes prononcés de céréales, bonne amertume.

L'Affoleuse Ambree

6% - Ale ambrée

L'assemblage de 3 malts différents, offre une bière douce et maltée, aux notes de pain grillé.

L'Affoleuse Noire

Stout - 6%

Bière très foncée, ronde et équilibrée aux arômes de grain torréfiés et réglisse avec des notes sucrées de caramel qui en font une bière douce et agréable, à découvrir même par les néophytes.

L'Affoleuse du Peuple

7% - India Pale Ale Blond foncé

Sortie pour les élections présidentielles de 2012 cette IPA, bien houblonnée, charpentée et désaltérante, aux notes de pamplemousse, réveillera vos papilles et nous l'espérons aussi votre esprit rebelle !

Fourquet d'argent au concours du Musée Français de la Brasserie de St Nicolas de Port 2014

L'Affoleuse du breton - automne)

6% - Ale blonde

Bière au seigle qui apporte de la rondeur à cette bière à la bonne amertume.

L'Affoleuse Blonde

5,8% Ale blonde

Bière de caractère aux arômes prononcés de céréales, bonne amertume.

L'Affoleuse Ambree

6% - Ale ambrée

L'assemblage de 3 malts différents, offre une bière douce et maltée, aux notes de pain grillé.

L'Affoleuse Noire

Stout - 6%

Bière très foncée, ronde et équilibrée aux arômes de grain torréfiés et réglisse avec des notes sucrée de caramel qui en font une bière douce et agréable, à découvrir même par les néophytes.

L'Affoleuse du Peuple

7% - India Pale Ale Blond foncé

Sortie pour les élections présidentielles de 2012 cette IPA, bien houblonnée, charpentée et désaltérante, aux notes de pamplemousse, réveillera vos papilles et nous l'espérons aussi votre esprit rebelle !

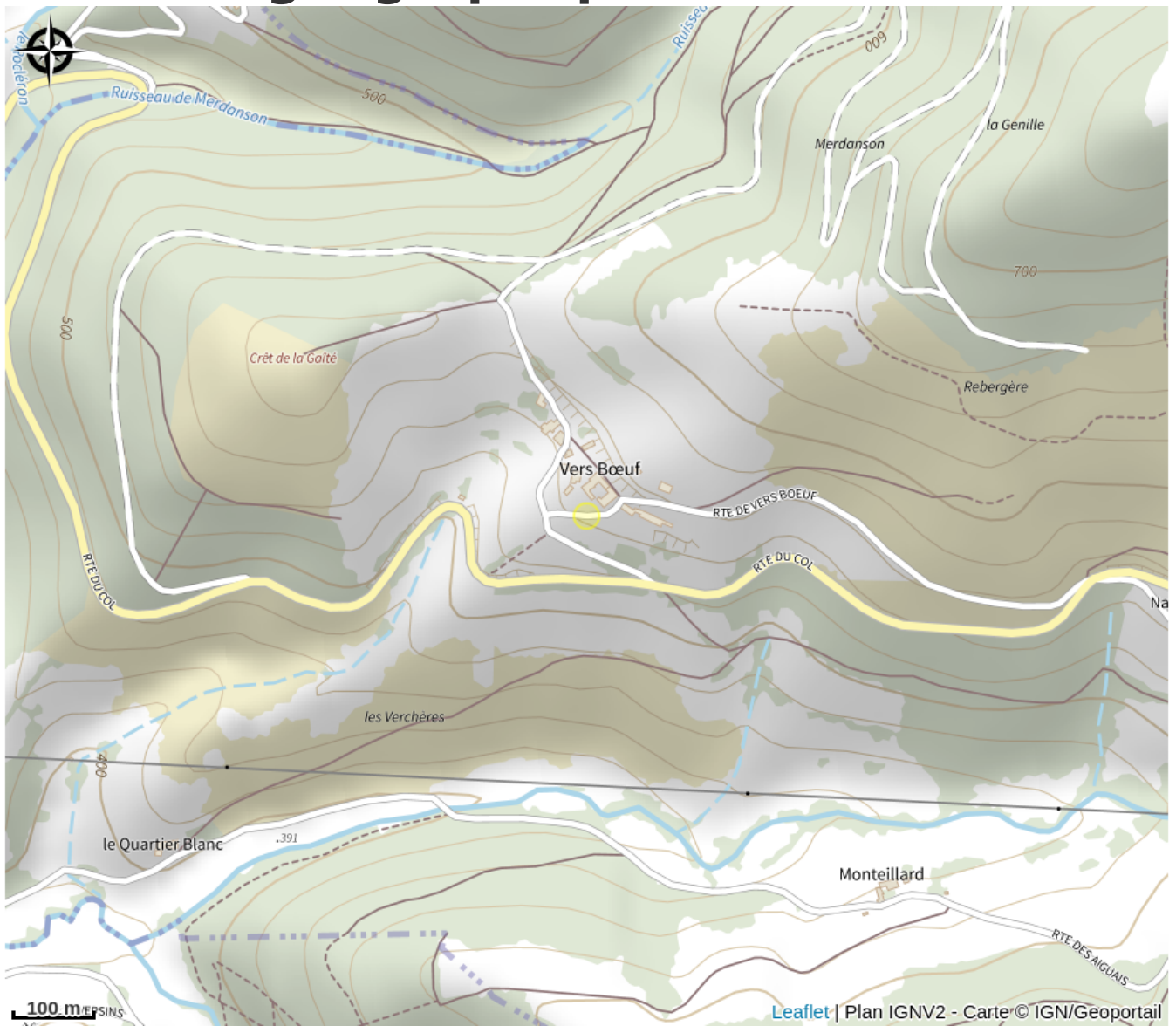
Fourquet d'argent au concours du Musée Français de la Brasserie de St Nicolas de Port 2014

L'Affoleuse du breton - automne)

6% - Ale blonde

Bière au seigle qui apporte de la rondeur à cette bière à la bonne amertume.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Toute l'année, tous les jours.  
Sur rendez-vous.

*Fiche mise à jour par Destination Beaujolais le 05/01/2024*

## Contact

3 impasse Montromand - Route de  
Montmelas,  
69640 Denicé  
Tél. 04 74 62 86 05  
[brasserie.laffoleuse@laposte.net](mailto:brasserie.laffoleuse@laposte.net)