

— Malterie-Brasserie — STGEORGES

Bières sous mention Nature et Progrès



Lieu dit Saint Georges - 56310 Guern - 06 66 50 22 75
contact@brasseriesaintgeorges.fr - www.brasseriesaintgeorges.fr

 NATURE &
PROGRES
La bio associative et solidaire depuis 1964

LA BRASSERIE

Taille : brassins de 500 L ;
production annuelle de 200 hL ;
2 personnes.

Orge : cultivée par la ferme Gwen
ha Ruz labellisée bio, à Melrand (10
km de la brasserie).

Maltage : à la brasserie pour le
malt de base. Malterie bio bretonne
pour les malts aromatiques (20 %
du malt utilisé).

Houblons : bios et français
(Bretagne et Alsace). Une partie est
cultivée à la brasserie, sous
mention Nature et Progrès.



Levure : cultivée à la brasserie,
elle est vivante dans la bouteille
(pas de pasteurisation); la bière
évolue avec le temps.

Brassage au fourquet, mise en
bouteille et étiquetage manuel,
sans automatisation.

Clarification naturelle de la bière
sans intrant ni refroidissement
artificiel ou filtration.

Refermentation en bouteille par
les levures, avec du sucre de canne
issu de l'agriculture biologique,
sans gaz carbonique injecté.



Les bouteilles vides et rincées sont récupérées, lavées à la brasserie puis réutilisées.

Jérôme Kuntz Brasserie St Georges - SIRET : 533 138 939 00012
APE 1105Z - Répertoire des métiers : 533138939RM56
Entrepositaire agréé : FR 0 11 260 N 0073

LES BIÈRES

Disponibles toute l'année

ST GEORGES BLONDE

Bière blonde rafraîchissante, parfumée par un assemblage de houblon et de menthe bergamote du jardin.

Arômes rappelant l'écorce d'agrumes; saveur peu sucrée.

4,3 % d'alcool



ST GEORGES ROUSSE

Bière rousse aux arômes de malt, de céréales toastées et de houblons floraux et herbacés. Saveur peu sucrée.

4,6 % d'alcool

Jérôme Kuntz Brasserie St Georges - SIRET : 533 138 939 0012
APE 1105Z - Répertoire des métiers : 533138939RM56
Entrepositaire agréé : FR 0 11 260 N 0073

LES BIÈRES

Saisonniers

ST GEORGES BIÈRE D'ÉTÉ

Bière blonde fraîche, aromatisée par un mélange de houblon et de fleurs de sureau cueillies dans la campagne bretonne. Arômes floraux, agrumes, résineux; peu sucrée.

4,2 % d'alcool

Disponible en été.

Consultez la brasserie avant de passer commande.



ST GEORGES AMBRÉE TOURBÉE

Bière ambrée issue d'un arrangement de malt toasté, grillé, et de malt blond fumé sur la tourbe à la brasserie.

Arômes maltés, notes de fumées. Bière sèche.

5,6 % d'alcool

Disponible à l'automne

Consultez la brasserie avant de passer commande.

Jérôme Kuntz Brasserie St Georges - SIRET : 533 138 939 0012

APE 1105Z - Répertoire des métiers : 533138939RM56

Entrepositaire agréé : FR 0 11 260 N 0073

LES BIÈRES

Saisonnnières

ST GEORGES NOIRE

Bière noire légère, dans la lignée des Stout irlandais;
Arôme de torréfaction rappelant le café, peu sucrée.
Une bière foncée facile à boire.
4,5 % d'alcool

**Disponible en hiver.
Consultez la brasserie avant de passer commande.**



ST GEORGES BRUNE

Bière brune inspirée des Porter et Dark Mild anglais.
Arôme biscuité, toasté, finement chocolaté, équilibré par des parfums de houblon.
Bière sèche et facile à boire.
44 % d'alcool

**Disponible au printemps.
Consultez la brasserie avant de passer commande.**

LES BIÈRES

Au fil de l'année

ST GEORGES HOUBLON DU JARDIN

Bière blonde, au houblon « Cascade »
cultivé à la brasserie.

**BIÈRE BLONDE
AU HOUBLON
DU JARDIN**
*cueilli par des
chouettes gens*

Brassée à la malterie-brasserie St Georges
56310 Guern - 06 66 50 22 75
www.brasseriesaintgeorges.fr

*Ingredients: eau filtrée,
maltés d'orge*, orge*, houblons**,
sucre*, levure cultivée à la brasserie
* issu de l'agriculture biologique
** sous mention Nature et Progrès*

Contient du gluten

DLUO : 2025 lot : 1 2 3

**NATURES
PROGRES**

rincez moi
rapportez moi

4,6 % Alc./vol.
75 cl ou 50 cl.

ST GEORGES

Illustration : Mathilde Nuschkaffen

Elle présente des notes fleuries, ainsi qu'une
amertume agréable et fraîche. Peu sucrée.
4,6 % d'alcool

Jérôme Kuntz Brasserie St Georges - SIRET : 533 138 939 00012
APE 1105Z - Répertoire des métiers : 533138939RM56
Entrepositaire agréé : FR 0 11 260 N 0073

LES BIÈRES

Au fil de l'année

ST GEORGES BIÈRE DU FOURNIL

Bière blonde dont une partie du malt est remplacé par des invendus de pain de la ferme boulangerie de la Roche Bleue à Moréac : *rien ne se perd, tout se transforme.*



Le pain composé de différentes céréales (seigle, sarrasin, froment) donne du corps et de la texture. Il apporte également une touche iodée qui souligne les parfums fruités du houblon.

4,5 % d'alcool

Disponible uniquement en vente directe et à la Ferme de la Roche Bleue à Moréac

Jérôme Kuntz Brasserie St Georges - SIRET : 533 138 939 00012
APE 1105Z - Répertoire des métiers : 533138939RM56
Entrepositaire agréé : FR 0 11 260 N 0073