

— Malterie-Brasserie — STGEORGES

Fabrique de bière bio et locale



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



LA BRASSERIE

Taille : brassins de 500 L ;
production annuelle de 190 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 (10 %
du malt utilisé).

Houblons : bios et français
(Bretagne et Alsace). Une partie est
cultivée à la brasserie.



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

Saisonnnières

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.

4,5 % 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 BIERES

Saisonnieres

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 début d'année.
Consultez la brasserie avant de passer commande.**



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

Saisonnnières

ST GEORGES YULE, BRUNE D'HIVER

Yule est considéré comme le Noël des païens. Le feu du soleil est encore sous terre et se prépare à renaître, c'est la nuit la plus longue qui laissera place à la lumière, reprenant petit à petit le pas sur l'obscurité et marquant un nouveau cycle.



Bière brune chaleureuse sans artifices, développant dans la douceur de puissants arômes de malts avec des notes de chocolat, de noix et de fruits secs (figue).

6,1 % d'alcool

Disponible en décembre, consultez la brasserie avant de passer commande.

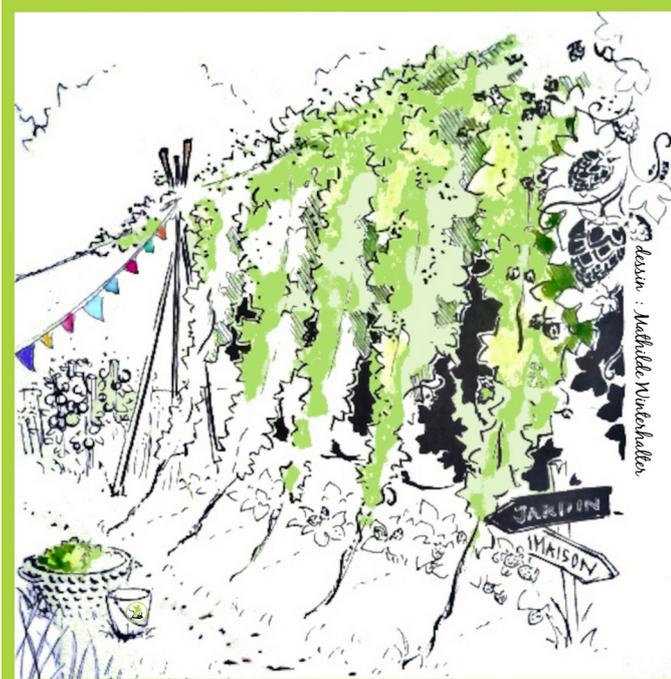
Jérôme Kuntz Brasserie St Georges - SIRET : 533 138 939 00012
APE 1105Z - Répertoire des métiers : 533138939RM56
Entrepositaire agréé : FR 0 11 260 N 0073

LES BIÈRES

Saisonnnières

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

Bière brassée et embouteillée à la malterie-brasserie
St Georges - 56310 Guern
06 66 50 22 75 - www.brasseriesaintgeorges.fr

Ingredients: eau filtrée, malts
d'orge*, orge*, houblons* du
jardin, sucre*, levure cultivée à
la brasserie
* issu de l'agriculture biologique
contient du gluten

Bouteille consignée

rincez moi, rappez moi propre

75 cl  4,2 % Alc./vol.

Elle présente des notes fleuries, ainsi qu'une
amertume agréable et fraîche. Peu sucrée.
4,2 % d'alcool

Disponible en automne.
Consultez la brasserie avant de passer commande.

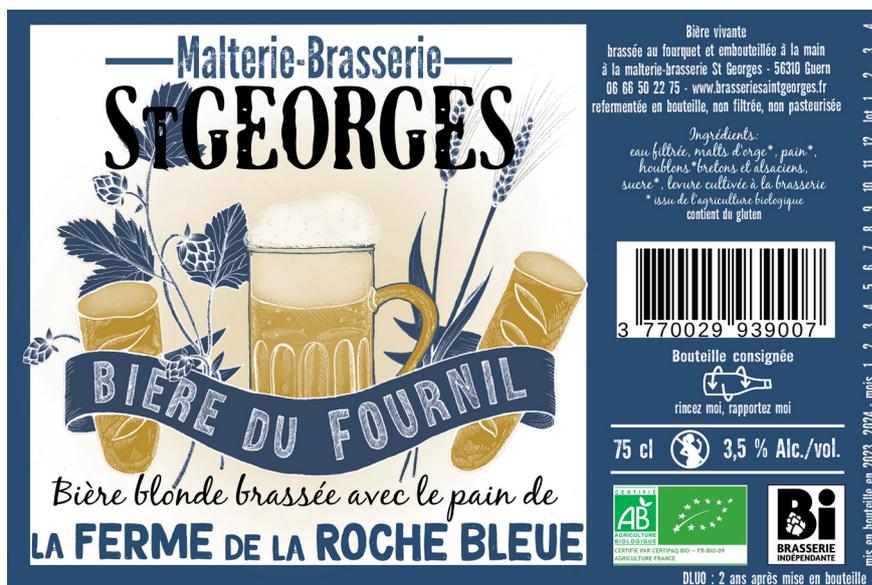
Jérôme Kuntz Brasserie St Georges - SIRET : 533 138 939 00012
APE 1105Z - Répertoire des métiers : 533138939RM56
Entrepositaire agréé : FR 0 11 260 N 0073

LES BIÈRES

Saisonniers

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 en début d'année
Consultez la brasserie avant de passer commande.

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