



Artisanales



100% Françaises



Co-crées



L.B.F. *rassemble, fédère*, et propose des bières qu'on apprécie, que l'on soit connaisseur ou novice.

La Brasserie est installée en plein cœur des champs d'orge du Loiret, pour rassembler brasseurs et agriculteurs autour d'un projet, celui de produire de façon *responsable* et *d'innover* au quotidien.



Savoir-faire

Les bières L.B.F. sont brassées dans le respect des fondamentaux de la bière artisanale. Elles sont composées exclusivement d'eau, de malts, de houblons et de levures. Ces bières sont bien plus riches que les bières brassées industriellement.



Ateliers de brassage

C'est autour d'ateliers de brassage ludiques que L.B.F. partage son savoir-faire et permet à toute personne intéressée d'apprendre à brasser et à déguster sa propre bière : Rendez-vous à la Beer Fabrique



Convivialité

C'est une bière à partager, accessible à tous, une bière des bons moments. C'est cette image de convivialité que nous mettons en avant dans nos bars à Paris, Bordeaux et sur notre compte Instagram.



LBF : Notre Offre

PALE ALE BLONDE

Alc/vol :
5%

Style :
Pale Ale

Amertume :
17 IBU

Disponibilité :
Cartons de
24x33cl et
fûts inox 30L



WITBIER BLANCHE

Alc/vol :
4,5%

Style :
Hefeweizen

Amertume :
8 IBU

Disponibilité :
Cartons de
24x33cl et
fûts inox 30L



TRIPLE BELGIAN ALE

MALTS :
FRANÇAIS



HOUBLONS :
FRANÇAIS



COULEUR :
BLONDE (57 EBC)



AMERTUME :
15 IBU



ALCOOL :
8%

SAVEURS :
ORANGE
CORIANDRE



Puissante

Épicée



DUBBEL AMBREE

Alc/vol :
7,5%

Style :
Dubbel

Amertume :
19 IBU

Disponibilité :
Cartons de
24x33cl et
fûts inox 30L



INDIAN PALE ALE IPA

Alc/vol :
6%

Style :
Indian Pale
Ale

Amertume :
45 IBU

Disponibilité :
Cartons de
24x33cl et
fûts inox 30L



NEIPA FRUITS TROPICAUX

MALTS :
FRANÇAIS



HOUBLONS :
AMÉRICAINS



COULEUR :
HAZY (10 EBC)



AMERTUME :
50 IBU



ALCOOL :
6,2%

SAVEURS :
FRUITS
TROPICAUX
PÊCHE



Douce et
ultra fruitée

Notes de
fruits exotiques



VOUS SOUHAITEZ ALLEZ PLUS LOIN ?

Découvrez nos brassin éphémères,
bières houblonnées, fruitées, acides,
tout au long de l'année.



Mais aussi :



Personnalisation de votre recette

En modifiant les ingrédients et en ajustant les étapes du brassage vous pourrez créer une **bière unique** où chaque paramètre peut être choisi.

Ainsi vous pourrez **définir le style de votre bière**, son degré d'alcool, sa couleur, ses saveurs et arômes, les ingrédients "spéciaux" à ajouter (miel, épices, fruits, ...)



Personnalisation de votre contenant

Une fois la recette définie, il sera aussi possible de créer **vos propres étiquettes** et de personnaliser le contenant en fonction de vos besoins :

- Bouteilles de 33cl
- Fûts 30 litres (plastique ou inox)