



penrose

**brasserie &
champignonnière
angers**



penrose

Penrose c'est l'association sur un même site, à Angers, d'une brasserie artisanale et d'une champignonnière urbaine.

Nous proposons une gamme de bières créatives et goûteuses qui mettent à l'honneur les houblons, les malts et les levures utilisés dans nos recettes. Avec ou sans alcool, nos bières s'inscrivent pleinement dans la mouvance craft.

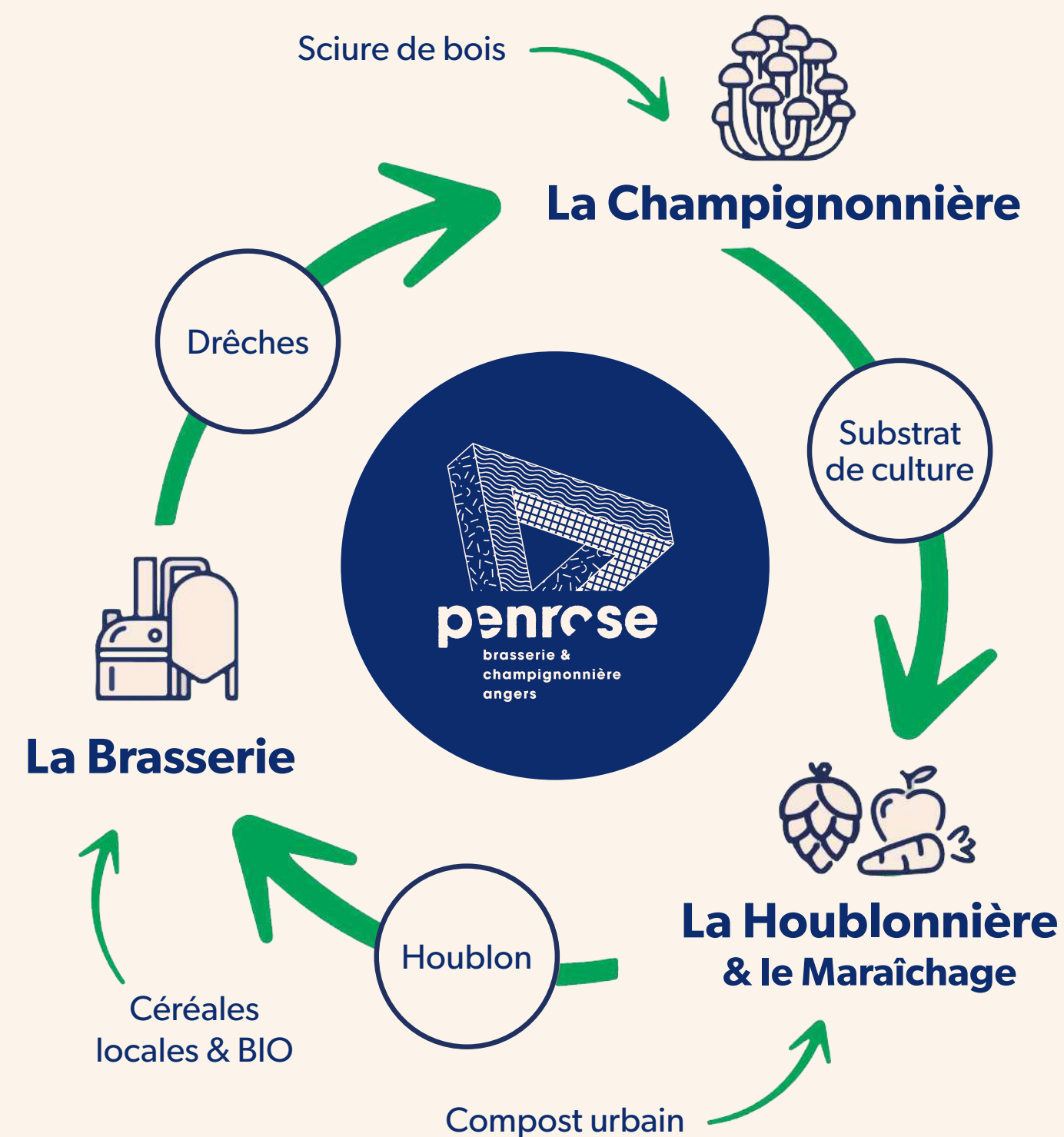
Nous brassons également du kombucha, une boisson vivante à base de thé fermenté, sans alcool, légèrement effervescente, très peu sucrée et riche en probiotiques.

Penrose, c'est aussi une champignonnière urbaine ! Nous produisons des Pleurotes, des Pholiotas du Peuplier et des Shiitakés dans deux anciens conteneurs maritimes.

Un projet d'économie circulaire

Nous d'ailleurs, c'est Antoine, David et Guillaume, trois amis de longue date attachés au principe du « manger sain et local » et aux valeurs de l'économie sociale et solidaire.

Nous avons imaginé un projet d'économie circulaire qui associe trois activités complémentaires avec pour objectif d'utiliser les déchets d'une activité comme ressources pour une autre.





BIO

Engagés dans le développement durable et la préservation de notre environnement, nous utilisons dans nos recettes des ingrédients issus de l'agriculture biologique. Depuis nos débuts, l'ensemble de nos produits sont ainsi certifiés BIO.



La canette

C'est le meilleur contenant pour préserver les aromatiques de nos bières : elle protège de la lumière et de l'oxydation, les deux ennemis du houblon. L'impact écologique de la canette est limité : l'aluminium est recyclable à l'infini. Sa forme et sa légèreté permettent aussi de réduire l'empreinte carbone du transport.



Le local

Pour l'élaboration de nos bières et de nos kombuchas, nous nous efforçons d'utiliser des matières premières les plus locales possible. Notre orge, par exemple, est cultivé à quelques kilomètres de la brasserie, sur la commune de Loire-Authion.



Nos Bières



Découvrez notre gamme de bières qui permet de découvrir différents styles, avec une amertume plus ou moins prononcée et des aromatiques riches et diversifiées...



Pale Ale sans alcool 0.4% vol. Citra, Cascade et Mosaic

Une vraie bière «low», artisanale, à la teneur en alcool très faible, subtilement houblonnée, herbacée et fruitée, déssoiffante à souhait.



Sour sans alcool 0.3% vol. Framboise & Citron Bergamote

L'acidité et le pep's de la framboise, accompagnés des notes juteuses et épicées de la bergamote. Tous les plaisirs d'une sour désaltérante, légère et fruitée mais sans alcool !



Wheat Ale 4.5% vol. Baies de Timut

Une bière de blé légère que nous sommes venus twister avec des baies de Timut. Elles apportent des notes intenses de pamplemousse et de citron.



Gose 3.5% vol. Cassis & citron vert

Une bière à la robe rouge violacée aux notes salines et acidulées, initiées par le cassis et une fraîcheur apportée par le citron vert.



Sour 4% vol. Fraise, vanille et tonka

Une bière aux teintes rosées, aux notes gourmandes apportées par les épices et acidulées grâce à l'ajout d'une belle quantité de fraises.



SESSION RYE IPA 4% vol Amarillo & Sabro

Cette Session IPA associe le seigle pour une touche épicée au duo de houblons Amarillo & Sabro, des notes d'agrumes de coco et de fruits à noyau avec une belle fraîcheur en bouche.

Nos Bières



White IPA 6% vol. **Amarillo & Nelson**

Une bière à la croisée des chemins entre une IPA et une bière de blé : une douce base maltée et une amertume mordante aux arômes de mandarine et raisin blanc.



NEIPA 6.5% vol. **Mosaic et Idaho 7**

Cette NEIPA onctueuse et gourmande, brassée avec du Mosaic et de l'Idaho 7, révèle des arômes tropicaux intenses, des notes de mangue, de pamplemousse et une touche résineuse.



Cold IPA 6.5% vol. **Ekuanot**

Une IPA hybride, au corps mince dû à l'apport de maïs et une levure de lager, houblonnée à l'Ekuanot, au caractère épicé et aux notes d'orange et d'ananas.



Hazy IPA 6.5% vol. **Elixir & Citra**

Une bière houblonnée à l'Elixir (variété française) et au Citra, une IPA trouble à l'amertume subtile avec des notes de pamplemousse explosives.



DIPA 8% vol. **Superdéléc**

Cette Double IPA entièrement houblonnée au Superdéléc (NZ) offre de riches arômes fruités, mêlant baies rouges, agrumes confits et notes florales subtiles, portés par une amertume douce et une texture soyeuse.



Imperial Stout 10% vol. **Fèves de cacao**

Cet Imperial Stout offre une texture ronde et réconfortante, avec des notes de fèves de cacao grillées, pour sa gourmandise et ses légères touches de torréfaction.

Nos Kombuchas

Le Kombucha est une boisson vivante à base de thé fermenté, légèrement effervescente, très peu sucrée et riche en probiotiques.

Découvrez notre gamme permanente :



Rhubarbe, clémentine,
cardamome et thé noir



Infusion de verveine
et abricot



Framboise, menthe
et thé vert



Poire, fève de tonka
et thé noir

Notre Ginger Beer



Notre Ginger Beer est un mélange subtile et naturel de citrons jaunes et verts relevé par une bonne dose de gingembre !

Avec ses bulles fines, cette boisson épicée et peu sucrée se savoure seule ou dans un cocktail.

À DÉCOUVRIR !

Contactez-nous !



07 65 29 45 33



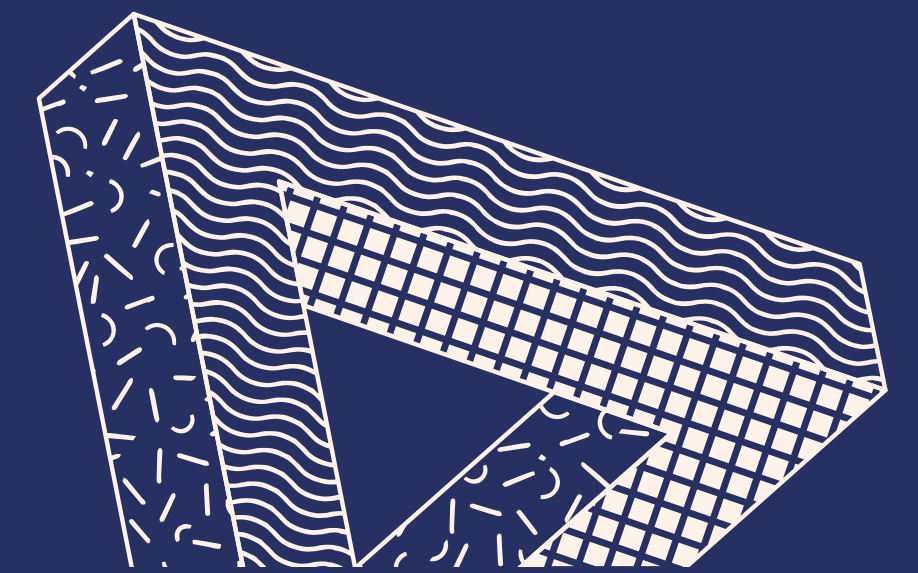
contact@penrose-angers.fr



www.penrose-angers.fr



[@penrose.angers](https://www.instagram.com/penrose.angers)



penrose

brasserie &
champignonnière
angers

