

BRASSERIE O'MALT



Crédit photo : (O'MALT)

La brasserie « O'Malt » propose des bières traditionnelles mais aussi et surtout des bières originales aux saveurs distinctes. La micro brasserie, de petite taille (60 HL/an prévu) est résolument dans l'esprit « craft beer ».

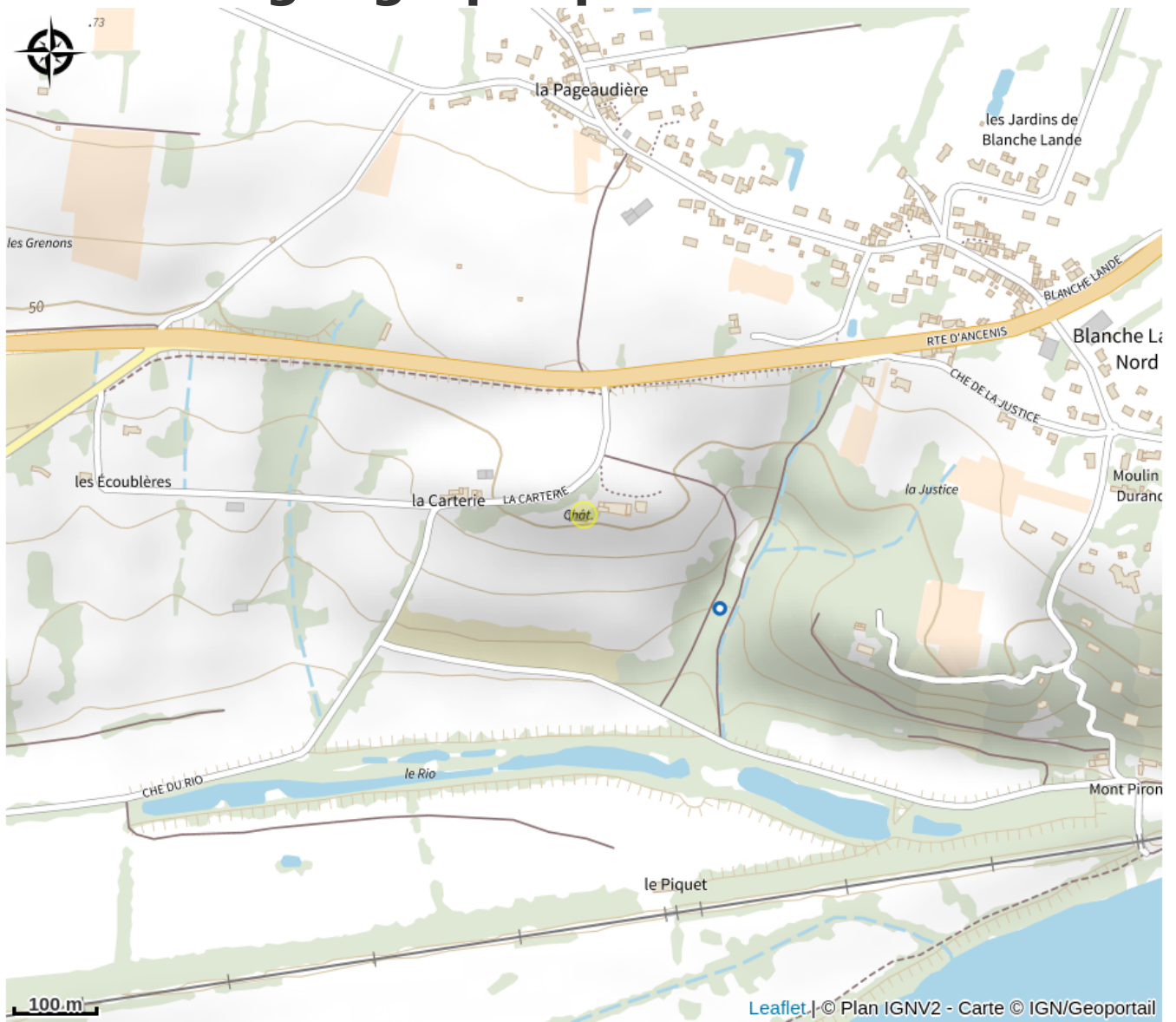
Infos pratiques

Categorie : A voir

Description

Sylvain, brasseur et créateur de la brasserie « O'Malt » propose des bières traditionnelles mais aussi et surtout des bières originales aux saveurs distinctes. Il propose : - des classiques blondes, - blanches, - brunes - et des craft beer aux saveurs plus étonnantes, comme une noire à la fève de tonka ou une blonde au miel. De nouvelles recettes y sont régulièrement élaborées. Le brasseur Lassé des bières industrielles fades, et grand amateur de bières artisanales françaises et étrangères, Sylvain aime découvrir de nouvelles saveurs, des goûts originaux, explorer les styles, les associer, et les recréer à sa façon. Passionné de brassage depuis des années, et après de nombreuses rencontres et stages en brasserie, il a pu affiner ce savoir faire. Après avoir remporté en mai 2018, le concours de brassage parisien "B Maker & Paname Brewing Company", il a décidé de lancer sa propre micro-brasserie. Avec ce projet, il a aussi voulu redonner vie à une culture et une tradition ancestrale en pleine renaissance ces dernières années. Soucieux de la qualité de ses produits, et toujours à l'écoute, il est en constante amélioration de ses processus de fabrication et d'élaboration de ses recettes. Un whisky oudonnais verra bientôt le jour.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

125 Haute Roche
44521 OUDON
omalt@outlook.fr
<http://omalt.fr/>