



nos bières classiques

Les bières classiques ont fait la renommée du Ninkasi et font honneur à une diversité d'arômes, de couleurs et de styles : Pilsen, Witbier, Triple ou encore American Pale Ale et IPA.

NINKASI BLONDE

pilsner 4% alc./vol.



Cette bière dorée possède un parfait équilibre entre les arômes du houblon et la douceur des céréales. Sa fermentation à basse température lui apporte un agréable parfum malté. Un faible degré d'alcool et un corps léger font de la Ninkasi Blonde une bière vraiment désaltérante.

AMERTUME



DOUCEUR



ACIDITÉ



ARÔMES

MIEL, NOTES FRUITÉES

houblons

Galena (USA), Saaz & Sladek (CZ)

malts

Pilsen & Cara

accords mets & bière

salades, viandes grillées, fromages à pâte cuite ou de chèvre

conditionnements

bouteilles 33 cL & 75 cL / fûts 10L & 30L

médailles & récompenses



NINKASI AMBRÉE

pale ale 4,5% alc./vol.



L'une des recettes les plus emblématiques du Ninkasi: un style tout droit venu des USA... La Ninkasi Ambrée est une bière à l'amertume rafraîchissante et au corps léger. Elle est marquée par d'agréables notes d'agrumes provenant du houblon. Elle vous étonnera en bouche par son caractère fruité et ses notes de caramel.

AMERTUME



DOUCEUR



ACIDITÉ



ARÔMES

CARAMEL, FRUITS EXOTIQUES

houblons

Glacier & Mosaic (USA)

malts

Pilsen, Cara & Munich

accords mets & bière

foie gras, charcuterie, fromages à pâte persillée, desserts caramélisés

conditionnements

bouteilles 33 cL & 75 cL / fût 30L

médailles & récompenses



NINKASI BLANCHE

bière de blé 4,8 % alc./vol.



C'est une bière drapée d'un voile de levure. Sa douceur provient de l'utilisation de blé. La Ninkasi Blanche est une bière au corps léger qui séduit par sa fraîcheur et ses arômes de zestes d'agrumes.

AMERTUME



DOUCEUR



ACIDITÉ



ARÔMES

CÉRÉALES, LITCHI, PAMPLEMOUSSE

houblons

Galena & Citra (USA)

malts

Pilsen & blé

accords mets & bière

fruits de mer, poissons grillés ou fumés, fromage de chèvre, desserts fruités

conditionnements

bouteilles 33 cL & 75 cL / fûts 10L & 30L

médailles & récompenses



NINKASI TRIPLE

bière d'abbaye 8,4% alc./vol.



La Ninkasi Triple développe en premier lieu un corps soyeux et malté puis survient la force de son titrage en alcool qui réchauffe instantanément la bouche. Enfin, une légère amertume persistante émoussillera vos papilles. C'est réellement une bière de dégustation à boire avec modération.

AMERTUME



DOUCEUR



ACIDITÉ



ARÔMES

CÉRÉALES, FRUITS COMPOTÉS, SUCRE

houblons

Styrian Golding (SVN) & Galena (USA)

malts

Pilsen & Cara

accords mets & bière

fromages puissants du Nord, viandes en sauce

conditionnements

bouteilles 33 cL & 75 cL / fût 30L

médailles & récompenses



NINKASI FRENCH IPA

india pale ale 5,4% alc./vol.



La Ninkasi French IPA est une bière cuivrée au corps malté brassée avec des ingrédients 100% français. Son attaque en bouche est fruitée. Elle vous livrera ensuite une belle amertume. Ce style de bière est issu des Pale Ales classiques et revisité avec des houblons cultivés en Alsace. Bière d'exportation vers les colonies anglaises (surtout les Indes), elle était brassée avec une forte quantité de houblon et comportait un degré alcoolique plus élevé afin d'améliorer sa conservation et ainsi supporter les longs voyages en bateaux.

AMERTUME



DOUCEUR



ACIDITÉ



ARÔMES

AGRUMES, FRUITS BLANCS, NOTES ÉPICÉES & HERBACÉES

houblons

Mistral & Aramis (Alsace, FR)

malts

Pilsen, Cara & Munich (FR)

accords mets & bière

cuisine épicée, sauces épicées, cheesecake

conditionnements

bouteilles 33 cL & 75 cL / fût 30L

médaille et récompense



NINKASI NOIRE

bière noire de Lyon 6% alc./vol.



La Ninkasi Noire est une bière douce et moelleuse, possédant des arômes marqués de caramel et de chocolat. Cette bière s'inspire de l'ancienne bière brune de Lyon, brassée au XIX^e siècle et réputée dans toute la France. À l'époque la ville comptait de nombreuses brasseries mais elles disparurent peu à peu avec l'arrivée de l'ère industrielle. C'est l'utilisation de malt café et malt caramel qui lui confère son arôme si particulière.

AMERTUME



DOUCEUR



ACIDITE



AROMES

CHOCOLAT, CAMEL, NOTES GRILLÉES

houblons

Bramling (UK) & Galena (USA)

malts

Pilsen, Cara & malt café

accords mets & bière

viandes rouges, charcuterie, desserts chocolatés, Saint-Marcellin

conditionnements

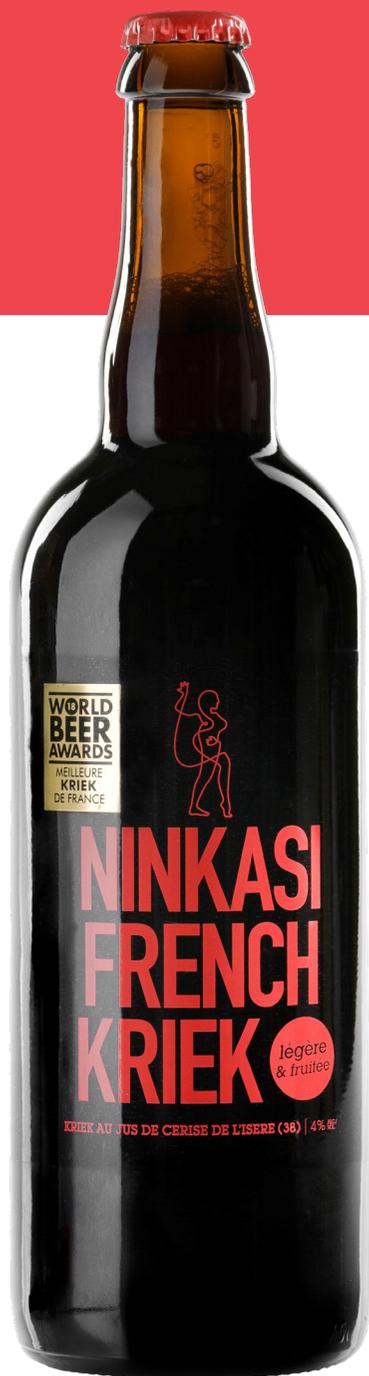
bouteille 33cL / fût 30L

médailles & récompenses



NINKASI FRENCH KRIEK

kriek au jus de cerise de l'Isère 4% alc./vol.



La Ninkasi French Kriek n'est pas seulement la meilleure Kriek de France, nous en sommes fiers! Elle est sans colorants ni arômes artificiels! Vous retrouverez un goût de cerise Ratafia directement récoltée en Isère à la Ferme de la Maye, un producteur local. Faible en alcool, cette bière de notre région est légère et très désaltérante.

AMERTUME



DOUCEUR



ACIDITÉ



ARÔMES

CERISE, CÉRÉALES, NOTES ACIDULÉES

houblons

Galena (USA) & Citra (USA)

malt

Pilsen

accords mets & bière

magret de canard, desserts chocolatés, cheesecake

conditionnements

bouteille 75cL / fût 30L

médailles & récompenses

