

MOÛT DE BIÈRE  
TOUT GRAIN  
PASTEURISÉ PRÊT  
À L'EMPLOI DE  
QUALITÉ SUPÉRIEURE



*Le brassage simplifié*

## Prime



**Festa Brew Blonde Lager :** Une bière dense de couleur jaune fabriquée avec de la véritable levure basse. Il s'agit d'une véritable lager tout malt brassée sans succédané. La levure fournie fermentera bien entre 9 et 15 °C, mais elle offrira les bonnes caractéristiques d'une lager jusqu'à 24 °C.  
*OG: 1.0476-1.0484, FG: 1.0080-1.0088, Yeast: Saflager S-23, IBUs: 11*



**Festa Brew Pale Ale :** Une ale blonde de style anglais fruitée et houblonneuse. Couleur doré foncé. Présente d'agréables saveurs et arômes de cônes de houblon de finition qui s'équilibrent bien avec un profil malté et un corps modéré.  
*OG: 1.0500-1.0508, FG: 1.0124-1.0132, Yeast: Nottingham, IBUs: 25*



**Festa Brew Wheat :** Une bière blanche sobre de style nord-américain. Légère couleur de paille et légère amertume de houblon. Rafraîchissante et désaltérante.  
*OG: 1.0460-1.0468, FG: 1.0120-1.0128, Yeast: Safale S-04, IBUs: 9*



**Festa Brew Red Ale :** Une ale rousse de style irlandais. Attrayante couleur ambre roux. Corps malté modéré et léger goût sucré agréable. Amertume de houblon modérée, faibles saveur et arôme de houblon. Un pas vers les bières plus foncées, sans les éléments rôtis.  
*OG: 1.0492-1.0500, FG: 1.0132-1.0144, Yeast: Safale S-04, IBUs: 13*



**Festa Brew Dry :** Une version de qualité supérieure de la lager légère et sèche de style nord-américain. Tout malt, sans succédané. Très légère couleur de paille et goût léger. Faible amertume de houblon, aucune saveur ni aucun arôme de houblon. Finale sèche et faible en calories.  
*OG: 1.0360-1.0368, FG: 1.0020-1.0026, Yeast: Saflager S-23, IBUs: 9*



**Festa Brew Brown Ale :** Une ale brune de style anglais classique, moyennement corsée. Profil malté aux tons rôtis agréables avec faibles saveur et arôme de houblon et amertume de houblon modérée. Goût légèrement fruité de levure.  
*OG: 1.0496-1.0504, FG: 1.0116-1.0124, Yeast: Nottingham, IBUs: 15*



**Festa Brew Continental Pilsner :** Une lager dorée bien équilibrée de style européen avec un profil houblon et un caractère tout malt remarquables.  
*OG: 1.0496-1.0504, FG: 1.0096-1.0104, Yeast: Saflager S-23, IBUs: 23*



**Festa Brew Cream Ale :** Une ale nord-américaine moyennement corsée, légèrement fruitée. Couleur doré foncé avec une saveur et un arôme de houblon délicats. Une bière moelleuse et facile à boire.  
*OG: 1.0476-1.0484, FG: 1.0128-1.0136, Yeast: Safale US-05, IBUs: 13*

Festa Brew Vaughan  
271 Chrislea Road  
Vaughan, Ontario L4L 8N6  
T. 905.738.9463  
F. 905.738.5551  
1.800.461.9463

## Spécialité



**Festa Brew West Coast India Pale Ale :** Les amateurs de houblon seront ravis : cette ale, riche et corsée, regorge de l'arôme et de la saveur du houblon. Agrumes, pin, notes florales – tout à fait dans le style de la côte ouest.  
*OG: 1.0576-1.0584, FG: 1.0132-1.0140, Yeast: Safale US-05, IBUs: 46*



**Festa Brew Double Oatmeal Stout :** Une ale noire opaque, au corps plein. L'amertume de houblon modérée à élevée se marie bien au caractère malté rôti agréable, au goût sucré subtil du malt et à la légère saveur de houblon. L'ajout de deux types d'avoine donne lieu à des sensations en bouche robustes et à une riche texture.  
*OG: 1.0545-1.0550, FG: 1.0196-1.0211, Yeast: Safbrew S-33, IBUs: 28*

**PREMIUM  
PASTEURIZED  
READY-TO-USE  
ALL-GRAIN  
BREWER'S WORT**



## Premium



**Festa Brew Blonde Lager:** A yellow coloured, crisp beer with a genuine lager yeast. This is a true all-malt lager brewed with no adjuncts. The yeast provided will ferment well at 9-15°C but will provide good lager characteristics up to 24°C.

*OG: 1.0476-1.0484, FG: 1.0080-1.0088, Yeast: Saflager S-23, IBUs: 11*



**Festa Brew Wheat:** A clean North American-style wheat beer. Light straw colour and low hop bitterness. Refreshing and thirst quenching.

*OG: 1.0460-1.0468, FG: 1.0120-1.0128, Yeast: Safale S-04, IBUs: 9*



**Festa Brew Dry:** A premium version of North American-style dry lager. All malt; no adjuncts. Very light straw colour and light-bodied. Low hop bitterness, no hop flavour or aroma. Crisp finish with lowered caloric value.

*OG: 1.0360-1.0368, FG: 1.0020-1.0026, Yeast: Saflager S-23, IBUs: 9*



**Festa Brew Continental Pilsner:** A balanced, well rounded, golden European-style lager with a noticeable hop profile and all-malt character.

*OG: 1.0496-1.0504, FG: 1.0096-1.0104, Yeast: Saflager S-23, IBUs: 23*



**Festa Brew Pale Ale:** A deep golden coloured hoppy, fruity English-style pale ale. Presents pleasant flavours and aromas of fresh finishing hops, which balance well with a breadly malt profile and moderate body.

*OG: 1.0500-1.0508, FG: 1.0124-1.0132, Yeast: Nottingham, IBUs: 25*



**Festa Brew Red Ale:** Irish-style red ale. Attractive red-amber colour. Moderate malt body and pleasant mild sweetness. Moderate hop bitterness, mild hop flavour and low hop aroma. A step towards darker beers without the roasted components.

*OG: 1.0492-1.0500, FG: 1.0132-1.0144, Yeast: Safale S-04, IBUs: 13*



**Festa Brew Brown Ale:** A traditional, medium-bodied English-style brown ale. Pleasantly roasted, med-bodied malt profile with low hop flavour and aroma and moderate hop bitterness. Slight yeast-derived fruitiness.

*OG: 1.0496-1.0504, FG: 1.0116-1.0124, Yeast: Nottingham, IBUs: 15*



**Festa Brew Cream Ale:** A medium-bodied, slightly fruity, North American ale style. Deep golden colour with a delicate hop aroma and flavour. A smooth and easy drinking beer style.

*OG: 1.0476-1.0484, FG: 1.0128-1.0136, Yeast: Safale US-05, IBUs: 13*

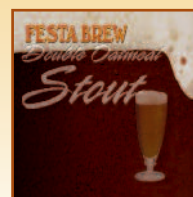
Festa Brew Vaughan  
271 Chrislea Road  
Vaughan, Ontario L4L 8N6  
T. 905.738.9463  
F. 905.738.5551  
1.800.461.9463

## Specialty



**Festa Brew West Coast India Pale Ale:** One to please the hop lovers, this rich, full bodied golden ale is bursting with hop aroma and flavour. Citrus, pine and floral notes – in true West Coast style.

*OG: 1.0576-1.0584, FG: 1.0132-1.0140, Yeast: Safale US-05, IBUs: 46*



**Festa Brew Double Oatmeal Stout:** An opaque, full-bodied ebony ale. Moderate to high hop bitterness combines well with a pleasant roast malt character, subtle malt sweetness and slight hop flavour. The addition of two types of oats leads to a creamy, robust mouth-feel and full texture.

*OG: 1.0545-1.0550, FG: 1.0196-1.0211, Yeast: Safbrew S-33, IBUs: 28*