

Communiqué de presse

FrogBeer : MOHO, la craft qui donne le mojo

Paris / Pierrefitte-sur-Seine, avril 2023 – Il semble que l'hiver soit presque terminé, et que le printemps pointe le bout de son nez... lentement mais sûrement ! Alors pour leur prochaine création, les brasseurs de la brasserie artisanale francilienne [FrogBeer](#) ont pris un peu de soleil et l'ont injecté dans une Saison fruitée et juteuse. C'est MOHO et elle va tous nous donner le mojo !

La bière de votre combo « Lunettes de soleil – terrasse » !

Dans la tendance des bières très houblonnées, ci-devant vous la dernière-née de FrogBeer : MOHO est une hoppy Saison aux notes juteuses de fruits tropicaux issues de son houblonnage à chaud avec les houblons Azzacca et Mosaic et d'un dry hopping avec Idaho 7. Une création à laquelle les brasseurs de FrogBeer ont apporté une touche finale sèche et acidulée permise par la levure Saison, un style de bière qui permet une diversité infinie sur le terrain de jeu de la créativité et avec lequel ils n'ont jamais eu de cesse de s'amuser. La levure Saison ajoute de la complexité aux saveurs et arômes de fruits de cette Saison tropicale juteuse, résolument conçue dans un style estival et rafraîchissant. Une invitation à la détente et au plaisir tirant à 6,1% et à la jolie robe couleur paille caractéristique des Saisons. A découvrir actuellement en pression dans tous les FrogPubs de Paris, Toulouse et Bordeaux*. Attention, comme bon nombre des créations de FrogBeer, il s'agit d'un one-off... en édition limitée donc !

Informations techniques

Style : Modern Hoppy Saison

Alcool : 6,1% abv

Couleur : 8 EBC

Amertume : 21 IBU

Spoiler alert

Les brasseurs de FrogBeer travaillent déjà sur de nouvelles créations : une Pineapple Chili Sour (6,4%), une Triple British IPA (10,5%), une Apple Saison (6,4%), et une DARK DE TRIOMPHE Barreld-Age (5%). On vous en parle très vite !

Et toujours...

La toute première Lager de FrogBeer, GERMAN PILSNER (4,7%) est toujours disponible*. Une Pilsner allemande traditionnelle, nette et croquante, avec des notes épicées, herbacées et florales provenant du houblon noble tchèque Saaz. La gorgée commence par une première couche de douceur maltée, évoluant rapidement vers une charmante saveur houblonnée, florale et herbacée, et se terminant par une finale amère désaltérante et très plaisante !

*Pour s'informer sur les bières disponibles dans chacun des pubs, semaine par semaine, rendez-vous sur www.frogpubs.com (sélectionnez votre pub et cliquez sur « Now on tap » !)

FrogPubs et FrogBeer en quelques chiffres : 29 ans d'existence – 10 pubs à Paris, Toulouse et Bordeaux - 20
brasseurs - 59 recettes de bière artisanale - 89 médailles - 10 000 HL de production
