



# DouGall's

FRESH BEER

# IPA 4

## WEST COAST IPA

SIN  
GLUTEN

**ESTILO BJCP:** 21A. IPA Americana.

**EN CATÁLOGO DESDE:** 2015.

**PREMIOS:** Mejor Cerveza Española (Concours International de Lyon 2023), Medalla de Oro (Concours International de Lyon 2023), Medalla de Bronce (Barcelona Beer Challenge 2019).

**DESCRIPCIÓN:** Cerveza rubia de sabores y aromas que evocan melón y cítricos, construida a base de malta pálida y una generosa aportación de lúpulo en el «dry hopping». La IPA 4 es muy fresca y tiene poco cuerpo, lo que permite un trago largo. Notaremos un final seco con un moderado amargor.

**INGREDIENTES:** Agua, malta de CEBADA (Extra Pale, Cara Gold), TRIGO torrefacto, lúpulo (Columbus, Cascade, Mosaic, Ekuanot) y levadura (Ale).

**CONSERVACIÓN:** En lugar fresco, seco y protegido de la luz.

**CONSUMO PREFERENTE:** Hasta 12 meses desde la fecha de envasado.

**CONTENIDO EN ALCOHOL:** 6,4% vol. · **DENSIDAD INICIAL:** 13,10 °P.

**AMARGOR:** 60 IBUs. · **COLOR:** 10 EBC.

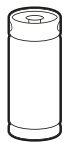
**ENERGÍA:** 211 kJ / 51 kcal × 100 ml.

**TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA:** 8-12 °C.

**DISPONIBILIDAD:** Todo el año.



33 cl



20 L



30 L



30 L



41 L

AMARGOR

LUPULADO

MALTOSIDAD



Cervezas Artesanales de Cantabria S.L. · Barrio La Vega 51 · 39722, Liérganes. Cantabria

[dougalls.es](http://dougalls.es)