



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