



DouGall's
FRESH BEER

Hazy IPA

NEW ENGLAND IPA

ESTILO BJCP: 21B. IPA Especial (NEIPA).

EN CATÁLOGO DESDE: 2021.

DESCRIPCIÓN: En esta cerveza encontramos hasta 25 g de lúpulo por litro, acompañados de maltas ricas en proteínas para conseguir que todo el sabor se quede integrado en una cerveza rubia y turbia. Destaca el lúpulo Strata que compone más del 50% del «dry hopping», aportando a la receta notas a melocotón, melón, resina, flores, frutas tropicales, pino y un largo etcétera. Acaba con un paso por boca que recuerda a un zumo de frutas, con un final limpio y refrescante.

INGREDIENTES: Agua, malta de CEBADA (Extra Pale, Maris Otter, Chit Malt, Caragold, Dextrin, copos de cebada), lúpulo (Idaho 7, Simcoe, Mosaic, Strata, Citra), TRIGO torrefacto, copos de AVENA y levadura (WLPO01 California Ale).

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

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

CONTENIDO EN ALCOHOL: 6,8% vol.

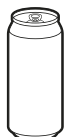
DENSIDAD INICIAL: 15,67°P.

AMARGOR: 45 IBUs. - **COLOR:** 16 EBC.

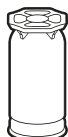
ENERGÍA: 263 kJ / 63 kcal × 100 ml.

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 8-12 °C.

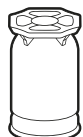
DISPONIBILIDAD: Producción limitada.



44 cl



20 L



30 L



41 L



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

dougalls.es

AMARGOR



LUPULADO



MALTOSIDAD

