



CALEYA

DouGall's
FRESH BEER

DOUGALL'S & CALEYA

Ida y Vuelta

HAZY IPA

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

EN CATÁLOGO DESDE: 2024.

DESCRIPCIÓN: Cerveza elaborada en colaboración con nuestros amigos de Caleyá. Un viaje de Ida y Vuelta entre Llangréu y Liérganes, una elaboración en cada fábrica, dos cervezas con los mismos ingredientes y con diferente personalidad.

Hazy IPA de color amarillo radiante y mucho cuerpo que nos envuelve con su poderoso olor a fruta, principalmente a melocotón y piña, obtenido gracias a los lúpulos americanos, entre los que destaca Bru-1, y realzado por la levadura líquida London Fog de White Labs. A su paso por boca, el intenso aroma se traduce en una sabrosa macedonia de frutas y el trago, muy sedoso, termina con un final limpio y agradable.

INGREDIENTES: Agua, malta de CEBADA (Extra Pale), copos de AVENA, TRIGO malteado, lúpulo (Columbus, Citra, Mosaic, Spectrum Bru-1, Citra Lupomax, Cryo Mosaic) 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% vol. · **DENSIDAD INICIAL:** 14,51°P.

AMARGOR: 55 IBUs. · **COLOR:** 6 EBC. · **ENERGÍA:** 240 kJ/58 kcal ×100 ml.

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 8-12°C

DISPONIBILIDAD: Producción limitada.



33 cl



30 L

AMARGOR

LUPULADO

MALTOSIDAD



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

dougalls.es

