



8 436630 880156

DouGall's

FRESH BEER

Sequoia

RED IPA

SIN
GLUTEN

AMARGOR

LUPULADO

MALTOSIDAD

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

EN CATÁLOGO DESDE: 2026.

PREMIOS: Botella de Oro (XIII Concurso Homebrewer de El jardín del Lúpulo). Receta y etiqueta de David Prieto.

DESCRIPCIÓN: Aroma intenso y equilibrado, donde se combinan notas cítricas y resinosas con un fondo maltoso que recuerda a caramelo ligero y corteza de pan. En boca es estructurada y envolvente, con cuerpo medio y textura suave. El amargor es firme y bien definido, integrándose con matices tostados. Final largo, seco y persistente, con un agradable retrogusto ligeramente amargo.

INGREDIENTES: Agua, malta de CEBADA (Maris Otter, Dark Munich, Crystal 150), lúpulo (Citra, Chinook, Mosaic, Herkules, Spectrum Galaxy) y levadura (Ale).

CONSERVACIÓN: En lugar fresco y seco.

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

CONTENIDO EN ALCOHOL: 6% vol. · **DENSIDAD INICIAL:** 14,70 °P.

AMARGOR: 70 IBUs. · **COLOR:** 23 EBC.

ENERGÍA: 248 kJ/59 kcal por 100 ml.

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 6-10 °C.

DISPONIBILIDAD: Producción limitada.



44 cl



30 L



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

dougalls.es