



DouGall's
FRESH BEER

Eclipse

SUMMER ALE

SIN
GLUTEN

AMARGOR

LUPULADO

MALTOSIDAD

ESTILO BJCP: 5B. Kölsch.

EN CATÁLOGO DESDE: 2026.

DESCRIPCIÓN: Cerveza cristalina de fermentación alta y graduación media. Presenta notas de miga de pan de masa madre y pera, con un amargor leve y un delicado equilibrio entre lo seco y lo dulce. El uso de lúpulos nobles de origen alemán le aporta, además, un elegante matiz floral.

INGREDIENTES: Agua, malta de CEBADA (Lager, Vienna), TRIGO malteado, lúpulo (Eclipse, Hallertau Mittelfrüh, Huell Melon, Mandarina Bavaria) y levadura (Fermoale German K).

CONSERVACIÓN: En lugar fresco y seco.

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

CONTENIDO EN ALCOHOL: 5,2 % vol.

DENSIDAD INICIAL: 12,10 °P.

AMARGOR: 20 IBUs.

COLOR: 8 EBC.

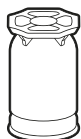
ENERGÍA: 195 kJ / 46 kcal × 100 ml.

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 3-5 °C.

DISPONIBILIDAD: Producción limitada.



44 cl



30 L



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

dougalls.es

