



DouGall's
FRESH BEER

Session Stout

SWEET STOUT

ESTILO BJCP: 16A. Stout Dulce (16. Cerveza Británica Oscura).

EN CATÁLOGO DESDE: 2012.

PREMIOS: Plata (Campeonato Nacional de Cervezas 2017), Bronce (Ibeerian Awards 2016), Bronce (Barcelona Beer Challenge 2016).

DESCRIPCIÓN: La combinación de maltas proporciona una gran profundidad al sabor de nuestra Session Stout, con aromas tostados y recuerdos a café y chocolate. Cerveza negra de mucho cuerpo y trago muy sabroso, acaba con notas torrefactas que se desvanecen rápidamente, dejando una sensación dulce y agradable. El aporte de nitrógeno proporciona una espuma más cremosa y persistente, aportando además una mayor sedosidad en boca y haciendo que el trago resulte especialmente suave y fácil de beber.

INGREDIENTES: Agua, malta de CEBADA (Maris Otter, Brown, Crystal 400, Crystal 150, Chocolate, Roasted Barley), copos de AVENA, lúpulo (Nugget), levadura (Ale) y nitrógeno.

CONSERVACIÓN: En lugar fresco y seco.

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

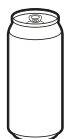
CONTENIDO EN ALCOHOL: 4,2% vol. • **DENSIDAD INICIAL:** 11,91°P.

AMARGOR: 40 IBUs. • **COLOR:** 110 EBC.

ENERGÍA: 224 kJ / 53 kcal por 100 ml.

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 8-12 °C.

DISPONIBILIDAD: Todo el año.



44 cl



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

dougalls.es

AMARGOR

LUPULADO

MALTOSIDAD

