



DouGall's  
FRESH BEER

DESDE  
LIÉRGANES  
CON

*Coffee Porter*  
29/01/20

DE MOLEN

SOMA

CALEYA

NAPARBIER

LAUGAR

BASQUELAND BREWING PROJECT

CIERZO

BREWING CO.

GARAGE BEER CO.

Castelló Beer Factory

GIPSY HILL

10 COLABORACIONES, 10 CERVEZAS SÓLO EN BARRIL  
DISPONIBLES EN MÁS DE 180 BARES DURANTE 2020

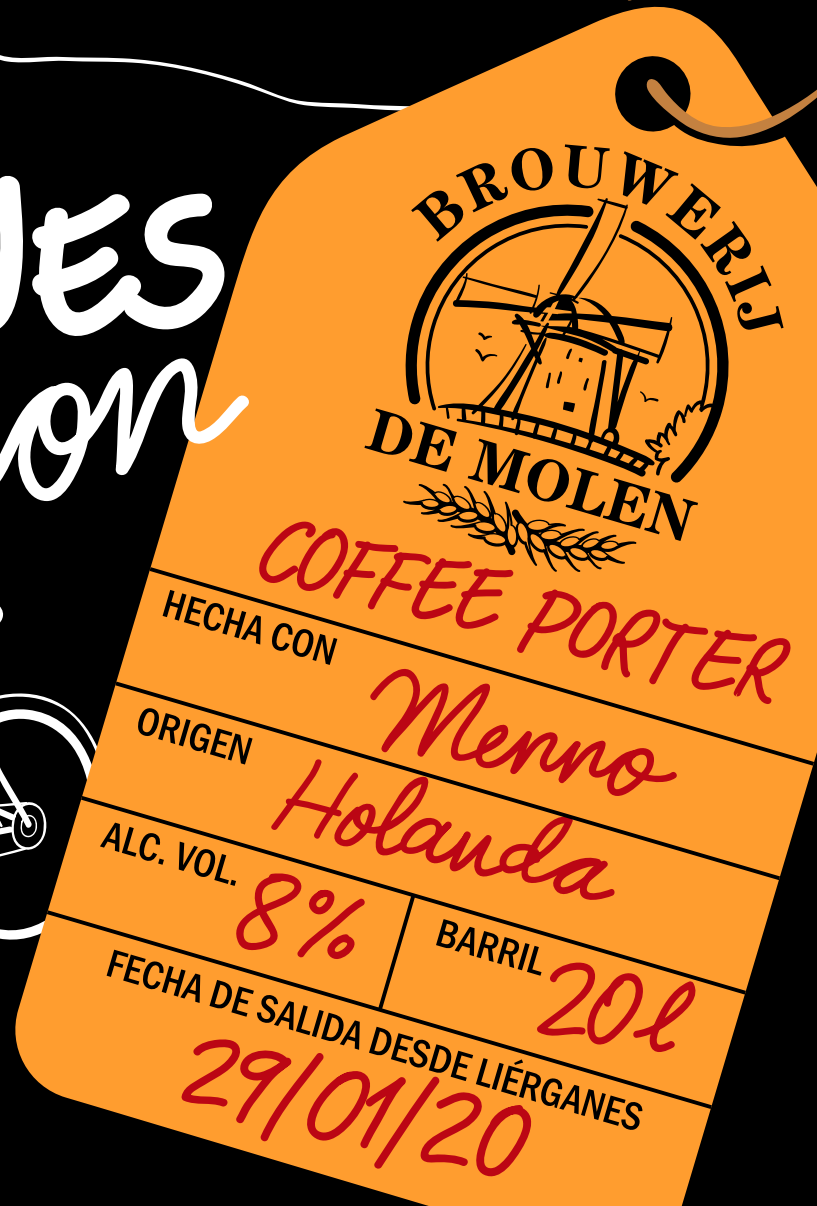
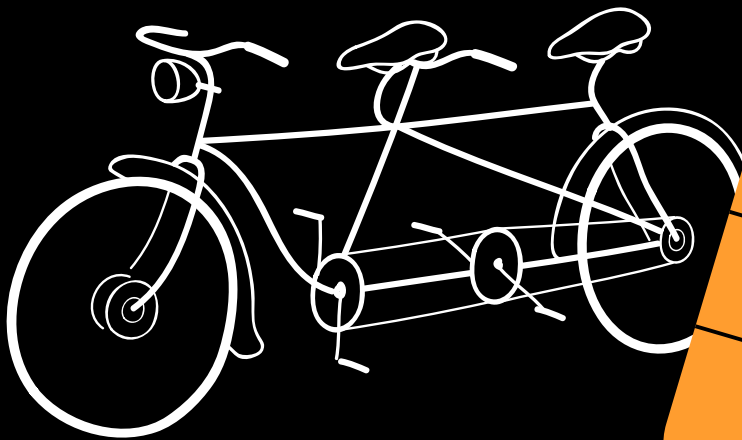
MÁS INFORMACIÓN: [WWW.DOUGALLS.ES/DESDE-LIERGANES](http://WWW.DOUGALLS.ES/DESDE-LIERGANES)



# DouGall's

FRESH BEER

DESDE  
LIÉRGANES  
CON





DouGall's

KEG

DouGall's  
FRESH

DESDE  
LIÉRGANES  
CON



DouGall's  
FRESH BEER

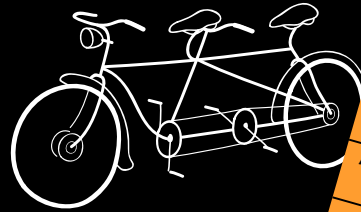
DESDE  
LIÉRGANES  
CON



BROUWERIJ  
DE MOLEN  
COFFEE PORTER  
HECHA CON  
ORIGEN  
Mendo  
Holl...

DouGall's  
FRESH BEER

DESDE  
LIÉRGANES  
con



## Notas desde el laboratorio de DouGall's

Decidimos hacer una cerveza negra para la colaboración con **De Molen**, ya que son una fábrica referencia a nivel mundial en este tipo de cerveza.

Esta cerveza negra con intenso aroma a café se ha realizado sobre la base de **una porter robusta**, de densidad inicial 1,080 y densidad final 1,022 para alcanzar 8% de alcohol por volumen. Las maltas son de origen británico y en esta receta hemos utilizado **una cantidad importante de malta chocolate** que se deja notar en el resultado final. Los lúpulos son de origen americano, con una generosa carga de **Magnum, Columbus y Simcoe** en el cocedero.

Después de la fermentación ha pasado por una larga maduración a 2°C durante un mes y medio. A continuación, se ha añadido café recién molido -cultivado en Etiopía, tostado en Santander- para formar parte de esta porter maravillosa. El café fue extraído utilizando **el proceso "cold-brew"** en la misma cerveza, a 2°C durante 24 horas.

### Notas sobre el café con **Morocotas Café Rósta**

Después de una cata a ciegas de cafés de varias partes del mundo con **Morocotas Café Rósta** (el tostador de café de **Primos de Origen**, en Santander), se decidió que el café más apropiado para esta porter era uno de Sidamo, Etiopía.

Este café viene de una finca de 3 hectáreas gestionada por Basha Bekele y su familia, donde cultivan exclusivamente **la variedad 74160 de café arábica**. El origen de esta variedad proviene de **plantas salvajes** del oeste de Etiopía y es reconocida por sus **notas afrutadas y cítricas**. El café fue procesado en su origen empleando el método natural durante el cual los granos de café se dejaron secar en plataformas elevadas durante un mes, aportando un perfil final más complejo al café.

Para emparejar armoniosamente con la porter, el café fue tostado por **Morocotas Café Rósta** a un tostado medio para mantener sus notas afrutadas reduciendo, a su vez, su acidez natural.

DESDE  
LIÉRGANES  
2020

[www.dougalls.es/desde-lierganes](http://www.dougalls.es/desde-lierganes)

DEPARTAMENTO  
DE CONTROL  
DE CALIDAD

Cerveza DouGall's  
PIENSA GLOBAL, BEBE LOCAL

Cervezas Artesanales de Cantabria, S.L.  
Barrio La Vega, 51  
39722 Liérganes, Cantabria  
942 528 958

[www.dougalls.es](http://www.dougalls.es)