

DouGall's
FRESH BEER

DESDE
LIÉRGANES
con



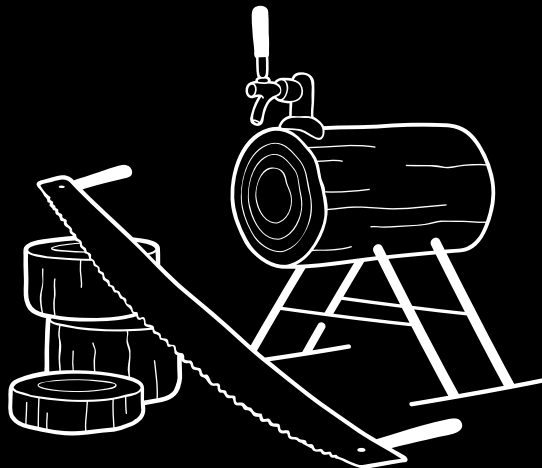
Notas desde el laboratorio de DouGall's

La tercera colaboración del año es con **Caleyá**, nuestros vecinos de Asturias. **Con ellos decidimos elaborar una New England IPA con cantidades ingentes de lúpulo** y 6% de alcohol por volumen para que podáis beberla en tragos largos.

Para conseguirla utilizamos un agua rica en cloruros, que potencia las sensaciones afrutadas en boca, y **levadura New England de Lallemend**, que tiene un gran poder de biotransformación de los compuestos aromáticos del lúpulo gracias a su alta actividad beta-glucosidasa. **Realizamos la maceración del mosto a alta temperatura para conseguir una densidad final alta (1,017) que refuerza la sensación tropical en boca.**

Con un poco de **Magnum** para el amargor, la mayor parte del lúpulo que fue a parar al hervidor fueron adiciones tardías de aroma con **Amarillo, Simcoe y Mosaic**. En los sucesivos "dry-hops" han caído grandes cantidades de **Mosaic, Cryo Mosaic, Simcoe y Cryo Simcoe**, alcanzando un total de 20 gramos por litro. **Los adjuntos utilizados, como la avena y la malta Chit, junto con la cantidad de lúpulo, hacen de ella una cerveza turbia, muy tropical y con un amargor moderado.**

- **Ingredientes.** Agua, malta de cebada, avena, lúpulo y levadura.
- **Estilo BJCP.** 21B. Specialty IPA: New England IPA.
- **Contenido en alcohol.** 6%.
- **Densidad final.** 1,017.
- **Amargor.** 28 IBUS.
- **Color.** 15 EBC.
- **Temperatura de consumo recomendada.** 8-13 °C.



DESDE
LIÉRGANES
2020

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