

DouGall's  
FRESH BEER

DESDE  
LIÉRGANES  
con

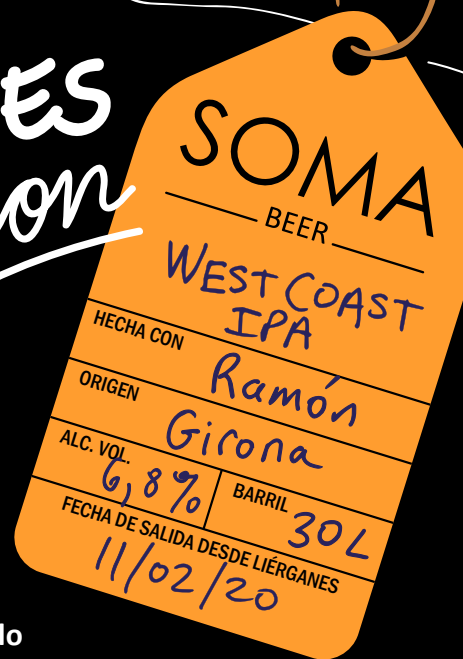
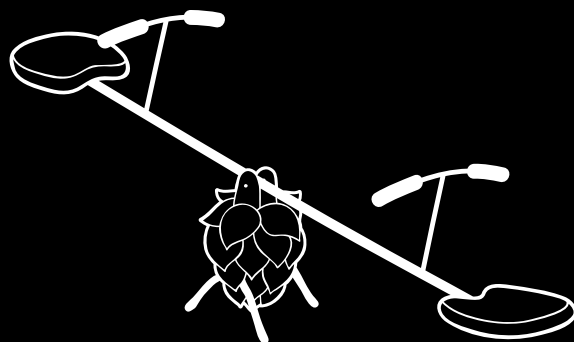
## Notas desde el laboratorio de DouGall's

Para nuestra segunda colaboración vino a visitarnos Ramón, de **Soma Beer**. Durante los últimos años Soma se ha consolidado como una referencia en cuanto a cervezas turbias y lupuladas se refiere. En nuestra colaboración **hemos unificado la manera de ver las IPAs de ambas fábricas**, y hemos elaborado **una IPA de estilo West Coast** con 6,8% de alcohol por volumen y una **lupulización masiva de 18 gramos por litro**.

**Sin añadir adjuntos** para favorecer la turbidez y empleando una combinación de **maltas inglesas Extra Pale** y **Maris Otter**, maceramos a baja temperatura para conseguir un **final seco** y resaltar el sabor del lúpulo. El perfil de agua que empleamos es equilibrado en relación cloruros y sulfatos, muy similar al de nuestra 942.

En cuanto a los **lúpulos utilizados**, en el hervido optamos por **Magnum** para aportar amargor, y **Simcoe, Citra** y **Amarillo** tanto en las adiciones finales como en el "whirpool" a 82°C. En los sucesivos añadidos de lúpulo sobre la cerveza ya fermentada ("dry-hop") hemos utilizado **Citra, Citra Cryo, Amarillo Cryo, Simcoe** y **Mosaic**.

- **Ingredientes.** Agua, malta de cebada, lúpulo y levadura.
- **Estilo BJCP.** 21A. American IPA.
- **Contenido en alcohol.** 6,8%.
- **Amargor.** 50 IBUS.
- **Color.** 15 EBC.
- **Temperatura de consumo recomendada.** 8-13°C.



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)