

DouGall's
FRESH BEER

DESDE
LIÉRGANES
CON

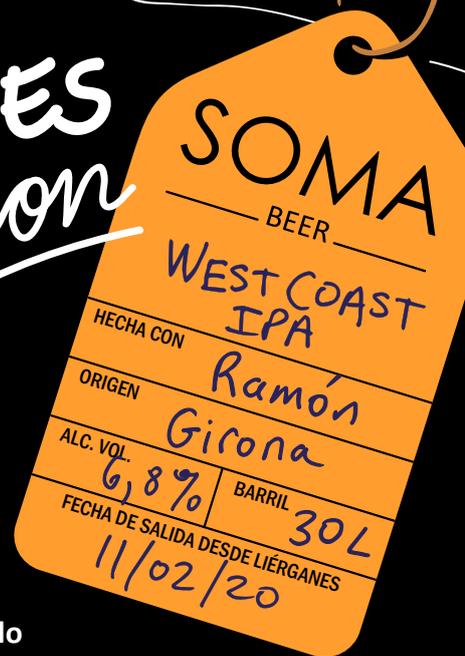
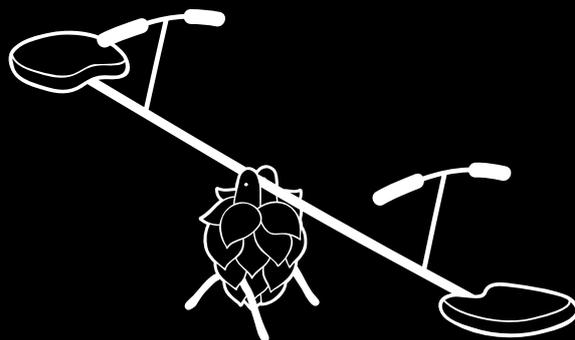
Notas desde el laboratorio de DouGall's

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

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