

DouGall's
FRESH BEER

DESDE
LIÉRGANES
con

Notas desde el laboratorio de DouGall's

Ya llega a vuestros grifos de confianza la quinta colaboración **Desde Liérganes**, con la cervecera **Laugar** con base en Gordexola. Elegimos para ello **una levadura muy especial**, obtenida por **Lallemand de Sigmund Gjernes (Voss, Noruega)**, que cultiva por métodos tradicionales desde la década de 1980. La tradición cervecera en esas latitudes consistía en realizar las **fermentaciones cerca del fuego** para evitar un excesivo enfriamiento del mosto. Por esta razón **el rango óptimo de temperatura de este tipo de levadura se sitúa entre 35°C y 40°C**, gracias a lo cual nuestra cerveza **completó la fermentación en menos de 48 horas** con una brutal caída del pH durante las primeras 20 horas.

El resultado es una FarmHouse IPA con un **perfil cítrico con notas de piña y naranja**, el paso por boca es **refrescante** a la par que intenso por las **grandes cantidades de lúpulo** y la turbidez obtenida de los granos adjuntos y la **levadura en suspensión**.

- **Ingredientes.** Agua, malta de cebada, copos de avena, trigo torrefacto, lúpulo y levadura.
- **Estilo.** FarmHouse IPA.
- **Contenido en alcohol.** 5,8%.
- **Densidad final.** 1,013.
- **Amargor.** 30 IBUS.
- **Color.** 12 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