

DouGall's
FRESH BEER

DESDE
LIÉRGANES
CON

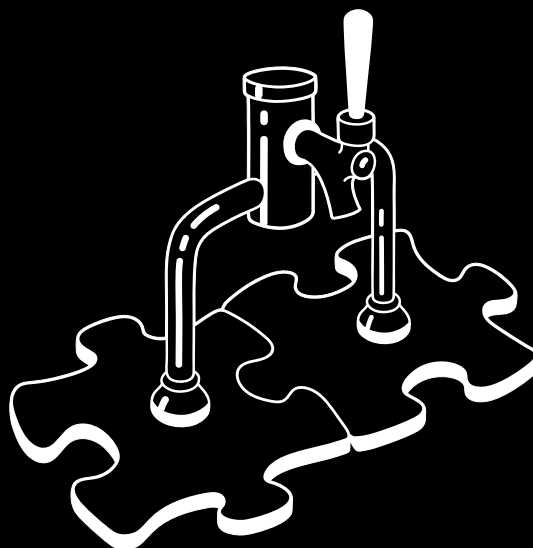
Notas desde el laboratorio de DouGall's

Para la séptima colaboración del año, de la mano de **Castelló Beer Factory**, hemos salido de nuestra zona de confort añadiendo **mango y maracuyá a una IPA bien equilibrada**.

Para conseguirla utilizamos la **levadura noruega tipo Kviek de Lallemand**, que otorga **ese punto un poco más ácido que las levaduras convencionales**, un factor necesario para alcanzar el balance apropiado al mezclarse con el dulzor del mango. Además ha recibido una **dosis doble de lúpulo**, con un primer "dry-hop" clásico al final de la fermentación y una segunda adición que se hizo después de centrifugar la cerveza.

El resultado ha sido una **cerveza turbia de un bonito color anaranjado**. En nariz encontramos los **toques dulces del mango, cítricos del maracuyá y herbales y resinosos del lúpulo**. El paso por boca de esta cerveza de trago largo es **sedoso y equilibrado**, destacando el **sabor a frutas de hueso** y dejando al final el amargor en un **retrogusto duradero**.

- **Ingredientes.** Agua, malta de cebada, trigo torrefacto, avena, lúpulo, mango, maracuyá y levadura.
- **Estilo.** Fruity DDH IPA.
- **Contenido en alcohol.** 6,2%.
- **Densidad final.** 1,006.
- **Amargor.** 60 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