

DouGall's  
FRESH BEER

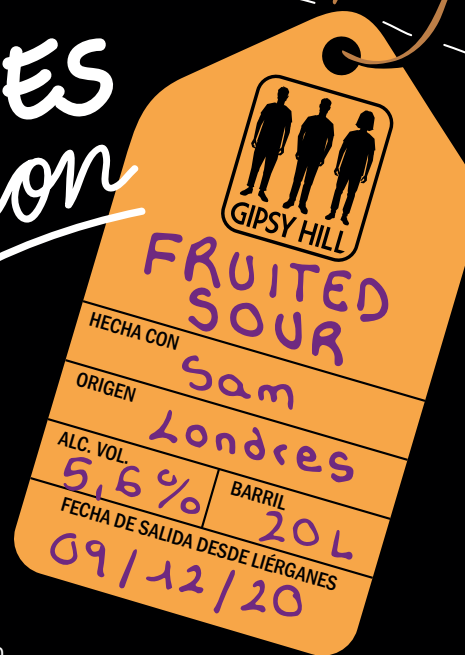
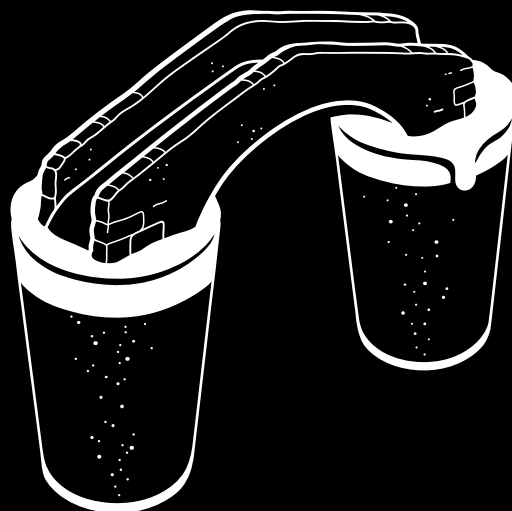
DESDE  
LIÉRGANES  
con

## Notas desde el laboratorio de DouGall's

En la octava colaboración de este 2020 "salimos" de España para un encuentro virtual con los londinenses **Gipsy Hill Brewing Co.** Por primera vez en la historia nos atrevemos con una **Fruited Sour**, acidificada en la olla de cocción con el "pitching" de **Lallemand Lactobacillus helveticus**. Una vez conseguido el objetivo de pH, se volvió a hervir el mosto para ser fermentado como otro cualquiera con la levadura habitual de la casa. La particularidad de esta cerveza es que **cuando terminó la fermentación alcohólica no añadimos lúpulo, sino puré de frutas**, en este caso **frambuesas y grosellas negras** que le otorgan ese **color rosa intenso** que llama tanto la atención a primera vista.

El resultado es una **cerveza muy ligera y refrescante**. En nariz destaca el **aroma a frutos rojos**, con una **ligera acidez en el paso por boca** acompañada del sabor de las frambuesas y grosellas negras que redondean el trago.

- **Ingredientes.** Agua, malta de cebada, trigo torrefacto, frambuesa, grosella negra, lúpulo y levadura.
- **Estilo.** Fruited Sour.
- **Contenido en alcohol.** 5,6%.
- **Densidad final.** 1,006.
- **Amargor.** 10 IBUS.
- **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)