



DouGall's  
FRESH BEER

# Frida Kahlo

## BELGIAN DARK STRONG ALE

**ESTILO BJCP:** 26D. Ale Belga Oscura Fuerte.

**EN CATÁLOGO DESDE:** 2024.

**PREMIOS:** Botella de Oro (XI Concurso Homebrewer, El jardín del lúpulo).  
Receta de Sergio Leal y etiqueta dibujada por su hija Gada (6 años).

**DESCRIPCIÓN:** Cerveza de aspecto cobrizo oscuro con reflejos de cedro y una persistente espuma de color crema. En nariz encontraremos notas a caramelo y a fruta escarchada gracias a la combinación de una cepa de levadura belga, 6 tipos de maltas, miel de caña y azúcar Dark Candy. En boca continúan estos sabores acompañados por notas a plátano, final de regaliz y una gran calidez debido a su alta graduación alcohólica. Madurada en botella o barril durante 4 meses.

**INGREDIENTES:** Agua, malta de CEBADA (Extra Pale, Light Munich, Amber, Crystal 150, Crystal 240, Chocolate), azúcar (Dark Candy), jugo concentrado de caña de azúcar, TRIGO malteado, lúpulo (East Kent Goldings) y levadura (BE-256).

**CONSERVACIÓN:** En lugar fresco, seco y protegido de la luz.

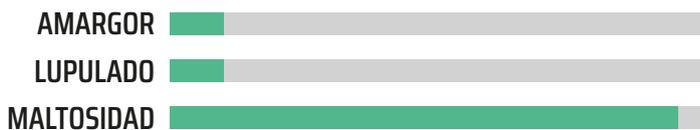
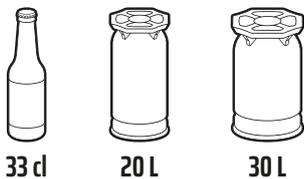
**CONSUMO PREFERENTE:** Hasta 5 años desde la fecha de envasado.

**CONTENIDO EN ALCOHOL:** 11,5% vol. · **DENSIDAD INICIAL:** 23<sup>o</sup>P.

**AMARGOR:** 32 IBUs. · **COLOR:** 89 EBC.

**TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA:** 8-12<sup>o</sup>C.

**DISPONIBILIDAD:** Producción limitada.



Cervezas Artesanales de Cantabria S.L. · Barrio La Vega 51 · 39722, Liérganes. Cantabria

[dougalls.es](http://dougalls.es)

