



DouGall's  
FRESH BEER

# Hazy APA

## NEW ENGLAND APA

**ESTILO BJCP:** 18B. Ale Americana Pálida (APA).

**EN CATÁLOGO DESDE:** 2024.

**DESCRIPCIÓN:** En esta receta hemos utilizado por primera vez BBC Pure Hop Pellet, lúpulo procesado a  $-35^{\circ}\text{C}$  para reducir la oxidación que los aceites esenciales y resinas, lo que se traduce en un mayor aroma y sabor. El resultado es una cerveza muy turbia y pálida, de intenso aroma a fruta (piña, melocotón) y resinosa y tropical en boca. El trago es sedoso y en el regusto notaremos tanto la resina de pino como el característico amargor de nuestras cervezas.

**INGREDIENTES:** Agua, malta de CEBADA (Extra Pale), copos de AVENA, TRIGO malteado, lúpulo (El Dorado BBC, HBC 630, Strata, Idaho 7, Mosaic, Herkules) y levadura (Fermoale New-E).

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

**CONSUMO PREFERENTE:** Hasta 12 meses desde la fecha de envasado.

**CONTENIDO EN ALCOHOL:** 5,5% vol.

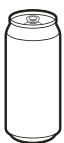
**DENSIDAD INICIAL:** 12,85°P.

**AMARGOR:** 60 IBUs. · **COLOR:** 6 EBC.

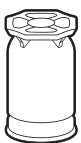
**ENERGÍA:** 210 kJ/50 kcal × 100 ml.

**TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA:** 8-12°C.

**DISPONIBILIDAD:** Producción limitada.



44 cl



30 L



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

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

AMARGOR



LUPULADO



MALTOSIDAD

