



DouGall's

FRESH BEER

IPL

INDIA PALE LAGER

SIN
GLUTEN

AMARGOR

LUPULADO

MALTOSIDAD

EN CATÁLOGO DESDE: 2024.

DESCRIPCIÓN: Un híbrido de los estilos IPA y Lager. Una cerveza cristalina que combina las notas florales y herbáceas características del lúpulo alemán Tango con el carácter cítrico del lúpulo americano Citra. De trago largo, seco, limpio y equilibrado gracias a la levadura Lager y a los 60 días de maduración.

INGREDIENTES: Agua, malta de CEBADA (Extra Pale, Cara Gold), TRIGO torrefacto, lúpulo (Tango, Cryo Citra, Citra, Chinook, Herkules), y levadura (Lager).

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

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

CONTENIDO EN ALCOHOL: 6,3% vol.

DENSIDAD INICIAL: 12,60 °P.

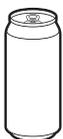
AMARGOR: 55 IBUs.

COLOR: 6 EBC.

ENERGÍA: 211 kJ/51 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