

DouGall's  
FRESH BEER

# American Barleywine

## AMERICAN BARLEYWINE

**ESTILO BJCP:** 22C. Barleywine Americano.

**EN CATÁLOGO DESDE:** 2025.

**DESCRIPCIÓN:** Chevallier, la variedad de cebada que marcó el sabor de la cerveza inglesa durante más de 100 años y que ha sido resucitada por Crisp para su serie «Traditionally Floor Malted Heritage Malts», es la base de esta American Barleywine. Una cerveza de color cobrizo oscuro, con mucho cuerpo, 11% de alcohol y una gran riqueza de sabores y aromas: a fruta madura, a membrillo, a frutos secos y a vainilla, con los matices herbáceos y el inconfundible amargor final que aportan los lúpulos americanos.

**INGREDIENTES:** Agua, malta de CEBADA (Chevallier), lúpulo (Cascade, Citra, Mosaic, Simcoe, Magnum) y levadura (Nottingham).

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

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

**CONTENIDO EN ALCOHOL:** 11% vol.

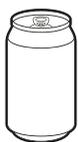
**DENSIDAD INICIAL:** 24,63°P.

**AMARGOR:** 50 IBUs. · **COLOR:** 23 EBC.

**ENERGÍA:** 443 kJ/106 kcal ×100 ml.

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

**DISPONIBILIDAD:** Producción limitada.



33 cl



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

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

AMARGOR



LUPULADO



MALTOSIDAD

