



DouGall's
FRESH BEER

Session IPA

SIN
GLUTEN

AMARGOR

LUPULADO

MALTOSIDAD

SESSION IPA

ESTILO BJCP: 21A. IPA Americana.

EN CATÁLOGO DESDE: 2025.

DESCRIPCIÓN: Cerveza limpia, cristalina, cargada de lúpulo y extremadamente bebible. Con un fuerte aroma cítrico, a fruta tropical y a flores, un sabor deliciosamente equilibrado entre pomelo, melocotón y fresa y el regusto amargo y seco marca de la casa.

INGREDIENTES: Agua, malta de CEBADA (Extra Pale), AVENA malteada, lúpulo (Mosaic, Cryo Citra, Magnum, HyperBoost Simcoe) y levadura (Ale).

CONSERVACIÓN: En lugar fresco y seco.

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

CONTENIDO EN ALCOHOL: 4,8% vol.

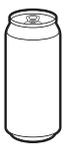
DENSIDAD INICIAL: 10,23°P.

AMARGOR: 40 IBUs. • **COLOR:** 4 EBC.

ENERGÍA: 161 kJ / 38 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

