



DouGall's

FRESH BEER

NEIPA #02

NEW ENGLAND IPA

ESTILO BJCP: 21B. IPA Especial (NEIPA).

EN CATÁLOGO DESDE: 2025.

DESCRIPCIÓN: Una NEIPA intensa pero equilibrada, donde el lúpulo es el absoluto protagonista, con un giro exótico gracias a la variedad Sabro, y fermentada con levadura Pomona, que favorece la expresión aromática y contribuye a un final suave y limpio. En nariz, explosión tropical, con aromas a coco, lima, piña y un ligero recuerdo herbal y resinoso. En boca, textura cremosa, con dulzor moderado y un amargor contenido. Destacan sabores a mango, coco y notas cítricas, que evocan a una piña colada, sobre un fondo sabroso y refrescante.

INGREDIENTES: Agua, malta de CEBADA (Best Ale), AVENA malteada, TRIGO malteado, lúpulo (Cryo Idaho 7, Sabro, Strata, Idaho Gem, Citra, Columbus, Spectrum Mosaic, HyperBoost Sabro) y levadura (Pomona).

CONSERVACIÓN: En lugar fresco y seco.

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

CONTENIDO EN ALCOHOL: 6,3% vol. · **DENSIDAD INICIAL:** 14,50 °P.

AMARGOR: 40 IBUs. · **COLOR:** 9 EBC.

ENERGÍA: 246 kJ/58 kcal ×100 ml.

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 8-12 °C.

DISPONIBILIDAD: Producción limitada.



44 cl



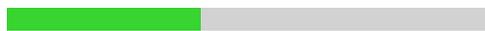
30 L



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

dougalls.es

AMARGOR



LUPULADO



MALTOSIDAD

