



DouGall's

FRESH BEER

IPA 4

WEST COAST IPA

SIN
GLUTEN

AMARGOR

LUPULADO

MALTOSIDAD

ESTILO BJCP: 21A. IPA Americana.

EN CATÁLOGO DESDE: 2015.

PREMIOS: Oro (International IPA Challenge 2024), Mejor Cerveza Española (Concours International de Lyon 2024), Oro (Concours International de Lyon 2024), Mejor Cerveza Española (Concours International de Lyon 2023), Oro (Concours International de Lyon 2023), Bronce (Barcelona Beer Challenge 2019).

DESCRIPCIÓN: Cerveza rubia de sabores y aromas que evocan melón y cítricos, construida a base de malta pálida y una generosa aportación de lúpulo en el «dry hopping». La IPA 4 es muy fresca y tiene poco cuerpo, lo que permite un trago largo. Notaremos un final seco con un moderado amargor.

INGREDIENTES: Agua, malta de CEBADA (Extra Pale, Cara Gold), TRIGO torrefacto, lúpulo (Mosaic, Ekuanot, Columbus, Cascade) y levadura (Ale).

CONSERVACIÓN: En lugar fresco y seco.

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

CONTENIDO EN ALCOHOL: 6,4% vol. - **DENSIDAD INICIAL:** 13,10 °P.

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

ENERGÍA: 211kJ/51kcal ×100 ml.

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 8-12 °C.

DISPONIBILIDAD: Todo el año.



33 cl



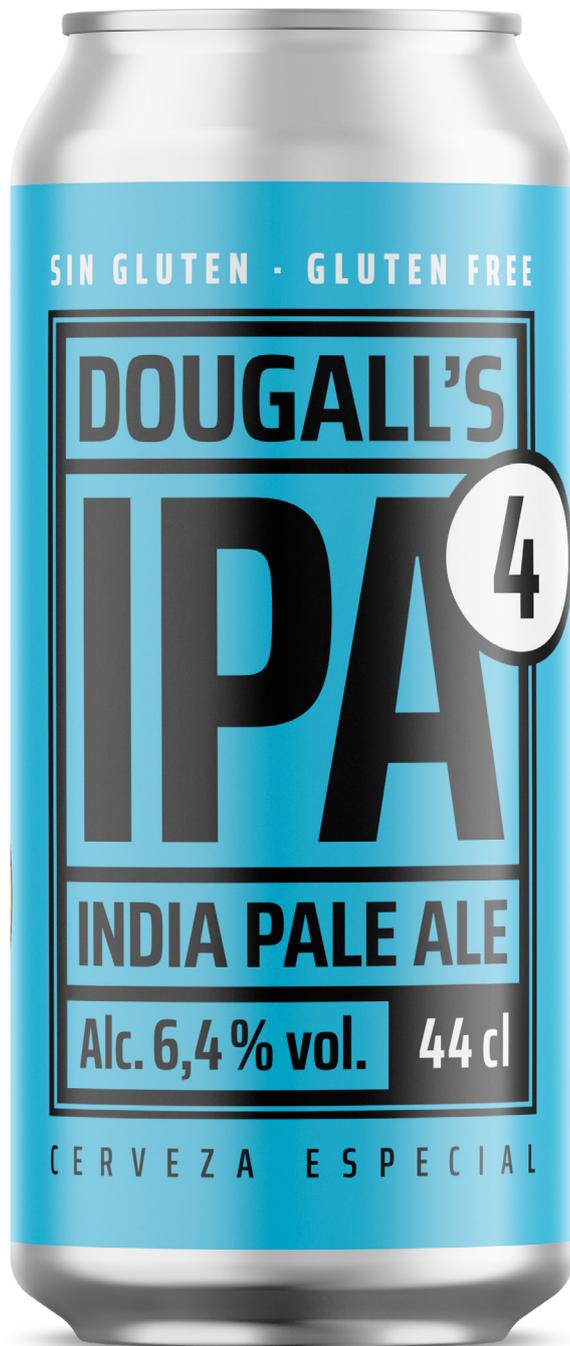
44 cl



20 L



30 L



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

dougalls.es